



### LETTRE D'INFORMATION

Numéro: 001 Mars - Avril 2017

#### LES PRIX DES PRODUITS DE PREMIERES NECESSITES

PRODUITS	UNITÉ	PRIX (Ar)
Riz	Boîte	800
Viande de bœuf	Kilos	16 000
Poulet de chair	Kilos	10 000
Poisson	Kilos	9 000
Huile cacheté	Litre	5 500
Carotte	Kilos	2 400
Pomme de terre	Kilos	1 200
Tomate	Kilos	4 000
Oignon	Kilos	3 000
Haricot sec blanc	Boîte	1 200
Bred	Tas	500
Banane	Kilos	1 500
Sucre	Kilos	3 200
Boîte d'allumette	Pièce	100
Bougie GM	Paquet	3 000
Savon de ménage	Pièce	500
Yaourt	Pièce	1 000
Beurre	Boîte	8 000
Gaz	Bouteille	80 000
Charbon	Sac	5 000
Boisson hygiénique Star	Bouteille	2 400

#### ALLO HANDÔKY

#### BREDS DE MANIOC A LA VIANDE ET AU LAIT DE COCO

##### INGREDIENTS: (6 personnes):

- 1,5 kilos de viande avec un peu de gras
- 500g de feuilles de manioc pilées
- 1 bote de brèdes mafana
- lait de coco
- 6 gousses d'ail
- 4 oignons
- Pate de piments rouge
- 1 cuillère à café de sucre

##### Préparation de la recette:

Piler les feuilles de manioc en ajoutant un peu de sel et de l'ail. Les oignons découpés en rondelles. La viande coupée en morceaux dans une marmite portée à cuisson tendre. Ajouter les ingrédients pilés et une cuillère à café de sucre. Bien mélanger. Laisser mijoter jusqu'à cuisson complète (45 minutes). Ce temps écoulé, ajouter le lait de coco et laisser mijoté pendant 5min.

Bonne appétit!



#### REDYNAMISATION DE LA CHAMBRE DE COMMERCE

La Chambre de Commerce et d'Industrie de Diégo-Suarez (CCID) a été choisie pour bénéficier d'un financement offert par le programme d'appui à l'emploi et à l'intégration régionale PROCOM. Un projet intitulé «Redynamisation de la Chambre de Commerce et d'Industrie» a vu le jour. Son lancement a effectué le 10 mars de cette année dans les locaux de la Chambre de Commerce. Ayant rencontré pendant longtemps des difficultés financières, grâce au projet, la Chambre de Commerce peut désormais assurer ses activités structurelles et institutionnelles. Il en va de même de la promotion et du développement de l'esprit d'entrepreneuriat auprès des jeunes. Sans oublier de contribuer au développement économique et social de la région.



Dans le cadre du projet, durant les 11 mois de sa concrétisation (février jusqu'en décembre 2017), différentes activités seront à l'honneur. A commencer par le renforcement des compétences professionnelles du personnel de la CCID et des organismes intermédiaires, l'information et la sensibilisation entrepreneuriale des jeunes, le suivi de l'organisation du salon de la formation professionnelle et d'une foire économique, la création d'un site de Commerce et animation des dialogues public et privé.

#### SOMMAIRE

Redynamisation de la Chambre de Commerce.....	1
Passation de service.....	2
Formation sur les normes.....	2
Les formations à la CCID.....	3
Portrait.....	3
Divers.....	4

Rédactrice: SIDI Maevasoa Roufouenti

Tirages à 200 exemplaires

Adresse: 3, rue Joffre, Antsiranana

Email: ccidiego@gmail.com

Tél: (+261) 20 82 219 37/ (+261) 34 82 201 03

Facebook: CCID