



Dossier de la Semaine

MICRO-CRÉDITS : COMMENT LES UTILISER EN TOUTE CONFIANCE

Avec des conditions souvent plus souples et des montants adaptés, le micro-crédit peut représenter une option pour financer un projet ou faire face à des imprévus.

C'EST COMBIEN ?

LES COÛTS MOYENS DES MARCHÉS DE LA SEMAINE

PRODUIT DE SAISON

LA COURGETTE, UN TRÉSOR POUR L'ORGANISME

ASTUCE DE LA SEMAINE

COMMENT GARDER LE PAIN FRAIS PLUS LONGTEMPS ?



SCANNEZ POUR
ACCÉDER
AUX NUMÉROS
PRÉCÉDENTS !



Le micro-crédit apparaît aujourd'hui comme une solution pour les petits commerçants et entrepreneurs qui peuvent difficilement avoir accès aux banques traditionnelles. Avec des conditions souvent plus souples et des montants adaptés, il peut représenter une option pour financer un projet ou faire face à des imprévus. Toutefois, derrière cette opportunité peuvent parfois se cacher des pièges qu'il est important de connaître. Notre DOSSIER DE LA SEMAINE vous dit tout ce qu'il faut savoir.

Peu calorique, hydratante et bourrée de nutriments, la courgette contribue à une alimentation équilibrée tout en s'intégrant facilement à de nombreuses recettes. Alors pourquoi ne pas en faire un incontournable de votre cuisine ? Découvrons ensemble tous les bienfaits de ce produit maraîcher dans la rubrique "PRODUIT DE SAISON".

Le pain est un aliment apprécié par les tous les membres de la famille. Mais une fois acheté, le garder frais jusqu'au lendemain peut être un défi. Il peut vite devenir rassis, surtout dans des conditions non optimales de conservation. Fort heureusement, il existe deux astuces simples pour en prolonger la fraîcheur. A découvrir dans L'ASTUCE DE LA SEMAINE.

Sans oublier la rubrique C'EST COMBIEN ? qui vous livre les tendances du marché des produits de grande consommation. Du vivrier aux produits manufacturés, en passant par les produits frais.

ÉCHO DES MARCHES, c'est un bulletin d'information conçu et pensé pour le consommateur ivoirien.

Parce qu'ensemble c'est possible !

Dr Ranie- Didice BAH-KONE

Sécrétaire Exécutive du CNLVC

C'est Combien ?

Chaque semaine, nous faisons le tour des marchés pour vous livrer les prix moyens des produits de grande consommation, du vivrier aux produits manufacturés, en passant par les produits frais, etc.

TABLEAU DE L'ÉVOLUTION DES PRIX DE LA SEMAINE

PRODUIT	COÛTS MOYENS FR/KG						TENDANCE DES PRIX
	ABIDJAN	SAN PEDRO	BOUAKE	YAMOUSOUKRO	MAN	KORHOGO	
PRODUIT VIVRIERS							
PRODUIT DE SAISON							
PATATE DOUCE (kg)	400	400	700	600	300	300	■
BANANE PLANTAIN (kg)	450	400	500	400	300	500	■
IGNAME KPONAN GHANA (kg)	550	650	600	700	500	600	■
IGNAME KLEGLE (kg)				700			■
IGNAME ASSAWA (kg)				600			■
IGNAME BETE BETE (kg)				350			■
PATE DE PLACALI (kg)							■
OIGNON BLANC (kg)	600	700	700	600	700	700	■
GRAINE DE PALME (kg)	350	300	350	250	250	300	▼
POIVRON (kg)	1300	1800	1000	1500	1500	1500	■
CHOU (kg)	600	600	400	1500	500	600	▼
TOMATE TYPE SALADE (kg)	600	650	600	500	700	550	▲
HARICOT VERT (kg)	900	800	800	1000	1000	1200	■
AUBERGINE N'DROWA (kg)	700	500	800	500	500	500	■
PIMENT FRAIS (kg)	1300	1500	900	500	600	1300	■
GOMBO (kg)	1200	800	1000	500	450	700	■
CAROTTE (kg)	1300	1000	1000	1500	1500	1200	■
CONCOMBRE (kg)	750	800	400	600	700	500	■
COURGETTE (kg)	600	500	400	500	500	500	■
AUTRES PRODUITS POUR UNE BONNE NUTRITION							
NAVET (kg)	800	900	400	600	1000	1000	■
MANIOC (kg)	300	350	300	300	250	400	▼
POMME DE TERRE (kg)	800	900	800	700	800	900	■
PATE ARACHIDE (400 g.)	1200			1000			
PATE PISTACHE(400 g.)	2000			1500			
PATE D'ANACARDE(500 g.)	2000						
HUILE ROUGE (L)	1900						■
GOMBO SEC EN POWDRE (400g.)	700			500			
VOS PROTÉINES							
VIANDE DE BŒUF SANS OS (kg)	3000		3000	3200			■
VIANDE DE BŒUF AVEC OS (kg)	2800		2500	2500			■
DINDE (kg)	5000						
LAPINS (kg)	5000						
PINTADE (kg)	5500						
POULET DE CHAIR (kg)	2500		2200	2200			■
PATTES DE POULETS (kg)	1200						
PONDEUSES (kg)	2700						■
POISSON SOSSO IMPORTE (kg)	2500						■
POISSON MAGNE FRAIS MOYEN (4 unités)	250						
POISSON MAGNE SEC MOYEN(4 unités)	500						
POISSON CHINCHARD IMPORTE (kg)	1500						■
POISSON CARPE IMPORTE (kg)	1700						■
POISSON CARPE AQUACULTURE (kg)	3500						
POISSON THON (kg)	850						
POISSON MAQUEREAU IMPORTE (kg)	1500						■
POISSON MAGHOIRON IMPORTE (kg)	1750						
VIANDE DE MOUTON (kg)	4500						■
KPLO (unité moyen)	500		500	500			■
ESCARGOT (LOT DE 4 MOYENS)	3000						
VIANDE DE PORC (kg)	2000			2200			
COTE DE PORC (kg)	1100			1200			
PATTE DE PORC (kg)	1300						
PATTE DE BŒUF (kg)	1500			2500			
PRODUIT FRAIS							
FRUIT							
ANANAS (kg)	400		700	700	700	500	■
CITRON (kg)	600		875	700	720	900	■
AVOCAT (kg)	700		700	1000	500	500	■
NOIX DE COCO (pièce taille moyenne)	150						
BANANE DESSERT (kg)	350		300	350	350	400	▲
PAPAYE (kg)	400		200	400	300	500	▼
ORANGE (kg)	300		350	350	300	300	
PASTEQUE (kg)							
AUTRES PRODUITS POUR UNE BONNE NUTRITION							
RIZ LOCAL WITA 9 (kg)	500		500				■
RIZ LOCAL DANANE (kg)	700		600				
FARINE DE SOJA (kg)	800						
FARINE DE MAIS (kg)	500						
FARINE DE SORGHO (kg)	600-700						
FARINE DE MAIS - KABATO (kg)	600						
FARINE DE MIL (kg)	500						
FARINE AMANDE DE CAJOU (kg)	5000			1000			
FARINE DE MANIOC (PLACALI) kg							
PATE DE PISTACHE (kg)				1500			
PATE D'ARACHIDE (kg)				1000			
SESAME (kg)							
NIEBE (kg)							
FONIO PRECUI (kg)							
DIVERS							
SUCRE ROUX (kg)			1000	1000			
SUCRE BLANC (kg)							
LAIT LIQUIDE (L)							
GINGEMBRE (kg)			300	700			
FEUILLE DE BISSAP (kg)							
TOMI (kg)							

Produit de Saison

LA COURGETTE, UN TRÉSOR POUR L'ORGANISME

Peu calorique, hydratante et bourrée de nutriments, la courgette contribue à une alimentation équilibrée tout en s'intégrant facilement à de nombreuses recettes. Alors pourquoi ne pas en faire un incontournable de votre cuisine ? Découvrons ensemble tous les bienfaits de ce produit maraîcher.

Atouts Nutritionnels et Bénéfices Santé

UN SOUTIEN AU BIEN-ÊTRE MENTAL

Manger des aliments légers et nutritifs comme la courgette peut avoir un impact positif sur l'humeur et la santé mentale. En adoptant une alimentation riche en légumes frais, cela peut favoriser le bien-être global, un aspect essentiel pour maintenir une bonne santé mentale.



ADAPTÉE À TOUS LES RÉGIMES

La courgette est extrêmement polyvalente en cuisine. Elle peut être intégrée à de nombreuses recettes, qu'elles soient végétariennes, végétaliennes ou riches en protéines animales. En purée, en gratin, en soupe, ou même en spirales pour remplacer les pâtes, elle s'adapte à tous les goûts et régimes alimentaires.



Antioxydants pour une peau éclatante

La courgette regorge d'antioxydants, tels que les caroténoïdes et la lutéine, qui protègent les cellules contre le stress oxydatif. Ces composés permettent de préserver la jeunesse de la peau, de renforcer la vision et de réduire les risques de maladies chroniques.



Saisonnalité

Disponible toute l'année par cycle de 3 à 4 mois.

Zone de production

Zone urbaine et périurbaine d'Abidjan, de Bouaké et de Yamoussoukro.



SACHETS 1 DOSE



LAIT ENTIER 28%

* PRIX MAXIMUM CONSEILLÉ

LAITY, LE MAXIMUM D'ÉNERGIE





MICROCRÉDIT

Dossier de la Semaine

MICRO-CRÉDITS : COMMENT LES UTILISER EN TOUTE CONFIANCE

Le micro-crédit apparaît aujourd'hui comme une solution pour les petits commerçants et entrepreneurs qui peuvent difficilement avoir accès aux banques traditionnelles. Avec des conditions souvent plus souples et des montants adaptés, il peut représenter une option pour financer un projet ou faire face à des imprévus. Toutefois, derrière cette opportunité peuvent parfois se cacher des pièges qu'il est important de connaître.



MICROCREDIT

COMPRENDRE LE MICRO-CRÉDIT

Le principe du micro-crédit consiste à octroyer un prêt de faible montant destiné à soutenir des projets personnels ou professionnels. Les organismes de microfinance, coopératives ou institutions spécialisées offrent généralement ces crédits avec peu ou pas de garanties, ce qui les rend accessibles à un grand nombre de personnes. Toutefois, ce qui semble facile à première vue peut rapidement devenir un casse-tête si l'on ne prend pas certaines précautions.



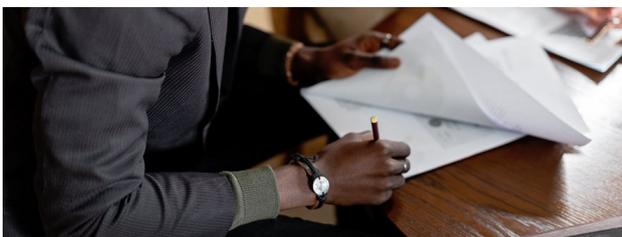
LES PIÈGES À ÉVITER

-Les taux d'intérêt élevés

Beaucoup de consommateurs se laissent séduire par la rapidité d'obtention des micro-crédits sans se pencher sur les taux d'intérêt appliqués. Ces taux, parfois élevés, peuvent transformer un petit emprunt en un fardeau financier. Prenez le temps de faire des comparaisons entre plusieurs institutions pour trouver l'offre la plus avantageuse.

-Les clauses cachées

Les contrats de micro-crédit peuvent contenir des clauses qui, si elles ne sont pas bien comprises, risquent de poser problème. Frais additionnels, pénalités en cas de retard ou conditions de remboursement, autant de pièges qui peuvent compliquer votre situation. Exigez une explication claire et prenez le temps de lire chaque ligne avant de signer.



-Des offres trop alléchantes

Aucun document exigé, obtention immédiate ou encore pas de vérification de la capacité de remboursement, sont autant de facilités qui peuvent apparaître comme des offres trop alléchantes. Ce sont souvent des signaux d'alerte. Méfiez-vous également des faux organismes ou agents qui profitent de la précarité des consommateurs pour les arnaquer.

-Le surendettement

Le micro-crédit est une solution ponctuelle, mais cumuler plusieurs prêts pour répondre à des besoins divers peut vite mener au surendettement. Une dette qui semble gérable au départ peut devenir écrasante si vos revenus ne suffisent pas à couvrir les échéances.

COMMENT SE PROTÉGER ?

Pour éviter ces écueils, voici quelques conseils :

- Choisissez un organisme de confiance : vérifiez toujours si l'institution est agréée.
- Analysez vos besoins et vos capacités : avant de souscrire un prêt, évaluez précisément le montant dont vous avez besoin et assurez-vous que vous pourrez rembourser dans les délais prévus.
- Prenez le temps de lire le contrat : même si l'urgence vous presse, ne signez jamais un document sans en comprendre chaque point. Si nécessaire, demandez de l'aide à une personne de confiance ou à une association de consommateurs.
- Privilégiez les structures qui offrent un accompagnement : certaines institutions proposent des formations sur la gestion financière pour vous aider à mieux utiliser le micro-crédit et à éviter les erreurs courantes.



Si vous vous retrouvez en difficulté, n'attendez pas pour agir. Contactez l'organisme prêteur pour essayer de trouver une solution, comme un rééchelonnement des paiements. Si cela ne suffit pas, faites appel aux associations de défense des consommateurs ou aux autorités compétentes pour signaler les abus.



Promotion de l'Artisanat : le Ministre Souleymane Diarrassouba procède au lancement de la 6^{ème} édition du Marché Ivoirien de l'Artisanat (MIVA)

Artisanat, femmes et transformation". Telle est la thématique autour de laquelle se déroulera la 6^{ème} édition du Marché Ivoirien de l'Artisanat (MIVA) prévue se tenir au Parc des Expositions d'Abidjan, du 22 au 27 avril prochain, dont le lancement officiel a été fait, le mardi 21 janvier 2025, au Sofitel Hôtel Ivoire par le Ministre du Commerce et de l'Industrie.

La cérémonie a enregistré la présence distinguée de Son Excellence Madame Jessica Ba, Ambassadeur des Etats-Unis en Côte d'Ivoire et a mobilisé de nombreux acteurs des secteurs de l'Artisanat, de l'Art et de la Culture dont l'icône Wêrê Wêrê Liking.

Docteur Souleymane Diarrassouba a saisi cette occasion pour indiquer l'importance de l'Artisanat dans le développement économique de la Côte d'Ivoire. D'autant plus qu'il constitue un bassin d'emplois et offre de nombreuses opportunités pour les femmes, les jeunes et les populations rurales, monsieur le Ministre a noté la nécessité de sa dynamisation. A la clef, plusieurs réformes initiées par le Gouvernement.

« Le Gouvernement ivoirien accorde un intérêt à la modernisation de ce secteur qui contribue en moyenne à hauteur de 19,5% du PIB en 2022 », a-t-il indiqué avant d'ajouter que l'Artisanat a généré une valeur ajoutée en hausse de 124%

entre 2015 et 2022, passant de 3 855,7 milliards Fcfa en 2015 à 8 633,5 milliards Fcfa en 2022. En effet, le secteur de l'Artisanat représente 30% de l'emploi total de l'économie et l'effectif des personnes occupées a augmenté de 2,37 millions en 2015 à 2,56 millions en 2019, avec seulement 4% des emplois formels et 2,41% des emplois salariés déclarés à la CNPS en 2023.

Pour sa part, le Directeur Général de la Promotion des PME et de l'Artisanat et Commissaire Général de la 6^{ème} édition du Marché Ivoirien de l'Artisanat a révélé les innovations majeures de cette édition. Il s'agit notamment du renforcement de la synergie d'actions gouvernementales autour de la question liée à la femme et à la transformation artisanale, afin de promouvoir leur insertion professionnelle et leur autonomisation. En plus du réseautage, des panels, masters class, des Awards pour les meilleurs artisans, un fashion show et un dîner gala vont meubler le MIVA 2025.

Faut-il le rappeler, la 5^{ème} édition du MIVA a enregistré 206 exposants, créé plus de 600 emplois directs et généré un volume de transactions de plus de 2 milliards Fcfa résultant des ventes des produits artisanaux. La 6^{ème} édition est placée sous le sceau de la modernisation. 100 000 visiteurs sont attendus à cette édition.



Astuce de la Semaine

COMMENT GARDER LE PAIN FRAIS PLUS LONGTEMPS ?

Le pain est un aliment apprécié par tous les membres de la famille. Mais une fois acheté, le garder frais jusqu'au lendemain peut être un défi. Il peut vite devenir rassis, surtout dans des conditions non optimales de conservation. Fort heureusement, il existe deux astuces simples pour en prolonger la fraîcheur. A découvrir.

MODE D'EMPLOI

Astuce 1 : Sac en papier et une pomme de terre crue

Placez votre pain frais dans un sac en papier brun avec une pomme de terre crue. La pomme de terre libère de l'humidité, ce qui aide à garder le pain moelleux. Fermez le sac sans le sceller complètement pour permettre une légère circulation d'air. Conservez dans un endroit frais et sec. Votre pain restera plus frais un jour ou deux de plus.

Astuce 2 : Congeler le pain

Si vous avez du pain en surplus, la congélation est une excellente option. Tranchez le pain avant de le congeler pour pouvoir décongeler uniquement la quantité dont vous avez besoin. Enveloppez les tranches de pain dans du papier aluminium ou du film plastique, puis placez-les dans un sac de congélation hermétique. Pour décongeler, laissez les tranches à température ambiante ou passez-les brièvement au grille-pain.

Humour de la Semaine





Infoline Secrétariat Exécutif

Responsable : Dr Ranie-Didice BAH-KONE

Tel. : +225 25 21 01 79 99 - Email : raniebah@yahoo.fr

Localisation : 2 plateaux carrefour las palmas

www.cnlvc.ci

 conseil national de lutte
contre la vie chère

 N° vert : 25 21 01 79 99



Ensemble c'est possible

COM'ON
Studio Créatif

Editeur :

MINISTÈRE DU COMMERCE, ET DE
L'INDUSTRIE

Rédacteur en chef :

Secrétariat Exécutif du CNLVC

Rédaction : **COM'ON :**

Oumar NDAO

Mathilde Oulai

Regie : **COMON**

Standard : **+225 27 22 41 16 62**

Email : **commercial@comon.ci**

Localisation : **2 Plateaux Vallon - Rue des Jardins**

Production et Distribution : **COM'ON**