

DOSSIER DE LA SEMAINE

SIGNATURE DES CONTRATS

A QUOI FAUT-IL FAIRE ATTENTION ?

+

C'EST COMBIEN ?

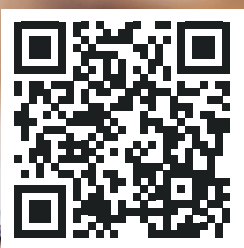
LES COÛTS MOYENS
DES MARCHÉS DE LA SEMAINE.

LES PRODUITS DE SAISON

LE MAÏS, LA PLANTE LA PLUS
CULTIVÉE DANS LE MONDE

ASTUCES DE LA SEMAINE

COMMENT ÉLIMINER
LES ODEURS DE CUISINE ?



25 FÉV AU 04 MARS 2019



VOTRE BULLETIN HEBDOMADAIRE

ÉCHO DES MARCHÉS, C'EST POUR VOUS !

Que ce soit pour un prêt bancaire, une embauche pour un nouveau travail, l'achat d'une maison ou même le mariage avec l'élu de son cœur, le contrat s'invite partout dans notre quotidien. Mais qu'est-ce qu'un contrat ? A quoi faut-il faire attention lors de la signature ? Quelles clauses inclure pour se protéger ? Quelles sont les recours possibles en cas de non-respect de l'autre partie ? A ces questions et à bien d'autres, nous répondons dans notre **DOSSIER DE LA SEMAINE**, SIGNATURE DES CONTRATS : A QUOI FAUT-IL FAIRE ATTENTION ?

Saviez-vous que le maïs est la plante la plus cultivée dans le monde et qu'il contient 3 fois plus de vitamine B que la plupart des légumes frais ? Qu'est-ce qu'une consommation régulière de maïs peut nous apporter exactement ? La rubrique **PRODUIT DE SAISON** vous donne 6 raisons de consommer du maïs.

On aime, lorsque l'on cuisine, que les aliments et les épices que l'on utilise dégagent une bonne odeur à la cuisson... Mais quand cette odeur persiste, se répand partout dans la maison, et qu'on ne parvient plus à s'en débarrasser, c'est gênant ! Nous avons recensé dans l'**ASTUCE DE LA SEMAINE** 4 astuces simples et peu coûteuses pour éliminer les odeurs de cuisine.

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.

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

Parce qu'ensemble c'est possible !

Dr Ranie-Didice **BAH-KONE**
Secrétaire Exécutive du CNLVC



C'EST COMBIEN?

TABLEAU DE L'ÉVOLUTION DES PRIX DE LA SEMAINE

C'EST COMBIEN?
Les Coûts Moyens des Marchés



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.

PRODUITS		COÛTS MOYENS FR/KG						TENDANCES DES PRIX	
		ABIDJAN	SAN-PÉDRO	BOUAKÉ	YAMOOUSSOUKRO	MAN	KORHOGO		
PRODUITS VIVRIERS	SAISON PRODUITS DE	IGNAME KPONAN	700	600	600	600	-	700	
		IGNAME KLEGLE	400	-	400	600	300	350	▲
		IGNAME ASSAWA	300	400	350	500	-	300	■
		IGNAME BÊTÈ BÊTÈ	300	-	250	500	250	-	■
		MANIOC	250	200	200	200	200	250	■
		CITRON	400	500	450	875	875	400	▲
		POMME DE TERRE	500	600	600	500	600	650	■
		ANANAS	350	300	300	500	200	400	■
		MIL	400	400	400	400	400	350	■
		FONIO	800	-	-	-	-	-	■
		RIZ LOCAL (LONGS GRAINS)	600	400	350	600	375	300	■
		RIZ LOCAL (BRISURES)	400	400	300	500	375	300	■
		GOMBO TYPE DIOULA	500	800	300	500	400	700	▼
		GOMBO TYPE BAOULE	500	800	350	500	600	750	▼
		AUBERGINE N'DROUWA	350	600	300	500	200	500	▼
		AUBERGINE VIOLETTE	350	600	400	500	400	450	▼
		BANANE DOUCE	385	300	100	100	100	300	■
		OIGNON VIOLET - NIGER-	550	600	550	550	450	550	▼
		OIGNON BLANC	600	600	500	500	-	600	■
		PIMENT	700	500	1000	500	200	600	▲
		GRAINE DE PALME	250	100	125	150	100	250	▲
		CITRON MEYER	700	-	-	-	-	-	■
		GINGEMBRE	400	300	300	500	300	300	■
		CAROTTE	800	700	800	1500	1200	1000	▲
		CHOU	350	300	500	500	600	400	■
		COURGETTE	350	500	400	400	400	400	■
		NAVET	650	500	700	300	800	600	■
		POIVRON	500	1000	800	1000	2000	800	■
		CONCOMBRE	400	300	350	400	1200	500	■
		HARICOT VERT	600	1000	1000	1000	1500	1000	▲
		HARICOT NIEBE BLANC	400	400	350	-	350	700	■
		PAMPLEMOUSSE	300	-	-	-	-	-	■
		PAPAYE	400	600	200	100	200	200	■
		GOYAVE	900	-	-	-	-	-	■
		MANGUES	400	-	-	-	-	150	■
TANGELO	800	-	-	-	-	-	■		
ORANGE	250	300	200	200	200	200	■		
AVOCAT	300	400	200	100	100	200	▼		
COROSSOL	1000	-	200	300	-	300	▲		
PRODUITS HORS SAISON	BANANE PLANTAIN	250	300	300	500	200	400	▲	
	TOMATE TYPE SALADE	550	700	400	500	500	600	▲	
	PATATE DOUCE	300	300	500	400	200	300	■	
PRODUITS FRAIS	BOUCHERIE	ARACHIDE DECORTIQUEE	600	600	400	750	600	350	▲
		VIANDE DE BŒUF SANS OS	2750	2500	2200	2200	2300	2000	■
		VIANDE DE BŒUF AVEC OS	2300	2200	2000	2000	2000	1600	■
		VIANDE DE MOUTON	3400	4000	3000	3500	4000	3000	■
	POULET DE CHAIR	2000	2000	2000	2500	2500	2000	■	
	POISSONNERIE	CARPE NOIRE D'AQUACULTURE	2800	-	-	-	-	-	■
		CARPE ROUGE	3500	-	-	-	-	-	■
		THON NOIR	1400	-	-	-	-	-	■
		THON ROUGE	2500	-	-	-	-	-	■
		SOSSO	2600	-	-	-	-	-	■
		MÂCHOIRON FRAIS LOCAL	2600	-	-	-	-	-	■
		SARDINE FUMÉE (MANGNE)	850	-	-	-	-	-	■
		ESCARGOT LOCAL	2500	-	-	-	-	-	■
		CREVETTE ET ÉCREVISSE	-	-	-	-	-	-	■
MANUFACTURES		RIZ IMPORTE DU VIETNAM / SAC 5 KGS	3500	-	-	-	-	-	■
	RIZ IMPORTE DU VIETNAM / SACHET 900G	650	-	-	-	-	-	■	
	RIZ IMPORTE DE THAÏLANDE / SAC 5 KGS	3750	-	-	-	-	-	■	
	RIZ IMPORTE DE THAÏLANDE / SACHET 900G	700	-	-	-	-	-	■	
	HUILE DE PALME RAFFINÉE / BOUTEILLE 5L	4500	-	-	-	-	-	■	
	HUILE DE PALME RAFFINÉE / BOUTEILLE 3L	2800	-	-	-	-	-	■	
	HUILE DE PALME RAFFINÉE / BOUTEILLE 1,5L	1400	-	-	-	-	-	■	
	HUILE DE PALME RAFFINÉE / BOUTEILLE 0,9L	875	-	-	-	-	-	■	
	TOMATE CONCENTRÉE / BOÎTE 2,2 KGS	2000	-	-	-	-	-	■	
	TOMATE CONCENTRÉE / BOÎTE 400G	400	-	-	-	-	-	■	
	FARINE DE BLÉ PÂTISSÈRE / PAQUET 1 KG	550	-	-	-	-	-	■	
	SUCRE EN POUDRE BLANC / SACHET 1 KG	750	-	-	-	-	-	■	
	SUCRE EN POUDRE BLANC / VRAC	700	-	-	-	-	-	■	
	SUCRE EN MORCEAU BLANC / PAQUET 1 KG	850	-	-	-	-	-	■	
	LAIT EN POUDRE / BOÎTE 1,8 KG	8500	-	-	-	-	-	■	
	LAIT EN POUDRE / BOÎTE 900G	4800	-	-	-	-	-	■	
	LAIT EN POUDRE / BOÎTE 400G	2400	-	-	-	-	-	■	
	LAIT EN POUDRE / SACHET 26G	100	-	-	-	-	-	■	
	PÂTES ALIMENTAIRES SPAGHETTIS / PAQUET 200G	175	-	-	-	-	-	■	
	PÂTES ALIMENTAIRES VERMICELLES / SACHET 200G	175	-	-	-	-	-	■	
	EAU MINÉRALE SOURCE BONOUA / BOUTEILLE 1,5 L	400	-	-	-	-	-	■	
	EAU MINÉRALE SOURCE BONOUA / BOUTEILLE 1,2 L	250	-	-	-	-	-	■	
	EAU MINÉRALE SOURCE BONOUA / BOUTEILLE 33 CL	150	-	-	-	-	-	■	
EAU MINÉRALE SOURCE BONOUA / VERRE 33 CL	100	-	-	-	-	-	■		

▲ PRIX À LA BAISSE ■ PRIX STABLES ▼ PRIX EN HAUSSE

LE MAÏS, LA PLANTE LA PLUS CULTIVÉE DANS LE MONDE



Le maïs est une plante tropicale de la famille des graminées originaire d'Amérique Centrale. Aujourd'hui, le maïs est devenu la première céréale cultivée dans le monde, devant le riz et le blé.

Seul ou en association avec d'autres cultures, le maïs constitue l'aliment de base de nombreuses populations ivoiriennes. Qu'est-ce qu'une consommation régulière de maïs peut nous apporter exactement ? Nous vous livrons ici 6 raisons de consommer du maïs.

APPORTS NUTRITIONNELS ET BÉNÉFICES SANTÉ

Un cocktail d'énergie

La plante la plus cultivée dans le monde contient 3 fois plus de vitamine B que la plupart des légumes frais ! Le maïs est aussi connu pour son fort apport en vitamine A, stimulateur du système immunitaire.

Un diurétique naturel

Riche en potassium le maïs favorise l'élimination des toxines. Dans la lutte contre les calculs, la goutte, les coliques ou la cystite, c'est un excellent allié !

Un antioxydant

Comme la plupart des légumes, l'épi jaune est riche en antioxydants. Rien d'étonnant alors que sa consommation réduise les risques de maladies cardiovasculaires ou encore de certains types de maladies liées au vieillissement comme les rhumatismes et l'arthrose.

Votre allié anti cholestérol

Le maïs, contient une grande quantité d'acides gras insaturés (polyinsaturés et monoinsaturés). Grâce à ces acides gras insaturés, le mauvais cholestérol "LDL" disparaît pour ne laisser place qu'au bon cholestérol "HDL" !

Efficace contre les brûlures

Sous forme de farine diluée ou de cataplasme, il apaise les contusions et les brûlures bénignes. Une recette de grand-mère à ne pas négliger !

Bon pour les yeux

Riche en lutéine et zéaxanthine, deux puissants antioxydants de la famille des caroténoïdes, le maïs protège la rétine des radicaux libres.

Saisonnalité

Forte disponibilité sur les marchés de fin septembre à fin novembre.

Zone de production

Bien que cultivé un peu partout en Côte d'Ivoire, c'est au Nord que l'on retrouve la plus grande production.





SIGNATURE DES CONTRATS : A QUOI FAUT-IL FAIRE ATTENTION ?

Que ce soit pour un prêt bancaire, une embauche pour un nouveau travail, l'achat d'une maison ou même le mariage avec l'élu de son cœur, le contrat s'invite partout dans notre quotidien. Mais qu'est-ce qu'un contrat ? A quoi faut-il faire attention lors de la signature ? Quelles clauses inclure pour se protéger ? Quelles sont les recours possibles en cas de non-respect de l'autre partie ? Tentative de réponse dans le dossier de cette semaine.





→ SIGNATURE DES CONTRATS : A QUOI FAUT-IL FAIRE ATTENTION ?

QU'EST-CE QU'UN CONTRAT ?

Un contrat est un accord de volontés entre deux ou plusieurs personnes, appelées parties au contrat. Un contrat est aussi appelé convention. Le contrat crée des droits et des obligations entre les parties. Quatre conditions sont nécessaires pour la signature du contrat : le consentement des parties, la capacité de contracter, un objet certain et une cause licite.

A QUOI FAUT-IL FAIRE ATTENTION ?

La signature d'un contrat obéit à des conditions de fond et de forme. S'agissant des conditions de fond, la capacité liée à l'âge et le consentement qui doit être exempt de vice sont exigés. En ce qui concerne la forme, dans certains contrats, certaines formalités sont exigées pour leur validité. C'est le cas de la présence du Notaire dans la vente d'une maison, par exemple. Il est aussi essentiel de comprendre chacun des éléments faisant partie de l'accord et d'y faire attention (voir encadré).

QU'EST-CE QU'UNE MENTION LÉGALE ?

Le contrat met en relief la volonté des parties. C'est cette commune intention des parties qui produit des effets de droit. Mais, cela ne doit pas faire perdre de vue le fait que le contrat peut contenir des dispositions impératives. C'est-à-dire des dispositions expressément prévues par la loi. Donc, des dispositions légales d'ordre public auxquelles les parties ne peuvent déroger. Ces mentions ou dispositions s'imposent aux parties, parce que la loi les a prévues.

LE DÉLAI DE RÉTRACTATION

La rétractation est un acte unilatéral que pose une personne. En principe, en matière de contrat, les parties ne sont liées qu'à partir de la date de prise d'effet convenue par les parties. Ce qui veut dire qu'avant cette date, l'une des parties peut bien se rétracter parce que le contrat est censé n'avoir pas existé. Après la date de prise d'effet, il ne peut valablement pas y avoir de rétractation de l'une des parties.

LA RUPTURE D'UN CONTRAT

La rupture d'un contrat peut intervenir de différentes manières. D'abord, à la fin du terme prévu par les parties. Ou bien, en cours d'exécution, si l'une des parties vient à manquer à l'une de ses obligations. Les obligations étant réciproques, l'une des parties est fondée à demander la rupture du contrat, après une mise en demeure restée infructueuse. Une telle clause peut être stipulée dans le contrat si l'une des parties n'exécute pas sa part d'obligation.

LES RECOURS POSSIBLES EN CAS DE NON-RESPECT DE L'AUTRE PARTIE ?

Tout dépend des clauses prévues dans le contrat. Les parties peuvent solliciter l'arbitrage d'un tiers (le doyen des juges par exemple) pour trancher leur litige, à l'amiable. Ou par procès. Il s'agit ici de se référer au contrat et voir les dispositions prévues en la matière.

QUELLES CLAUSES INCLURE POUR SE PROTÉGER ?

On peut bien insérer toutes les clauses dans un contrat, dans le dessein de se protéger. A condition que cela ne porte pas atteinte à l'ordre public et aux bonnes mœurs.



LE DOSSIER DE LA SEMAINE



→ SIGNATURE DES CONTRATS : A QUOI FAUT-IL FAIRE ATTENTION ?

Négocier un contrat, c'est parvenir à un accord, sur un ensemble d'éléments, qui seront ensuite formalisés. Il est donc essentiel de comprendre chacun des éléments faisant partie de l'accord. Il faut vérifier si les différents points de votre accord sont réellement inscrits dans le contrat formalisé qui vous est finalement proposé. Voici les rubriques essentielles du contrat :

LE TITRE DU CONTRAT : Il évoque la prestation, l'objet du contrat de manière courte.

LES PARTIES : Dans un contrat, il y a deux ou plusieurs parties. Ces parties doivent être identifiées de manière détaillée. Lorsqu'un contrat est conclu avec une société (ex.: société immobilière, location de voiture...), il doit être indiqué «valablement représenté par ...» c'est-à-dire faire mention du nom du représentant. Il faut se poser des questions sur ce représentant: quelle est sa qualité (administrateur, directeur, gérant...)? Peut-il valablement représenter la société? Est-ce que ce représentant est celui avec qui vous négociez?

PRÉAMBULE : Décrit pourquoi les parties concluent un contrat: les raisons, les motifs. Une bonne description des bases du contrat peut être intéressante si, plus tard, le juge doit interpréter le contrat.

L'OBJET : Tous les contrats ont un objet, c'est obligatoire: il s'agit de la description globale de l'accord. Cet objet doit être le plus précis possible pour éviter toute ambiguïté.

LES DÉFINITIONS : Il peut être intéressant de prévoir une section dans le contrat dans laquelle un certain nombre de termes plus techniques seront définis. Ces définitions sont importantes pour prévenir d'éventuels problèmes ultérieurs comme des lacunes, des confusions ou encore d'éventuels malentendus...

DROITS ET OBLIGATIONS DES PARTIES : On y trouve les engagements des parties décrits de manière détaillée: il s'agit d'obligations de faire ou de ne pas faire. Cela peut être très vaste puisqu'on peut aborder tous les sujets liés à la prestation. Donc dans cette section, on retrouvera les obligations «essentiels» auxquelles s'engagent les parties. Les sujets plus «accessoires» seront traités dans des clauses spécifiques. L'important est que l'on puisse détecter un équilibre dans les droits et obligations de chacun.

LE LIEU, LE TERRITOIRE : Le lieu où doit s'effectuer le travail, la prestation.

DATE/DURÉE, DÉLAIS : Il y a la date du contrat: souvent c'est la date de signature, qui correspond à la date où le contrat prend effet. Mais parfois les effets peuvent prendre cours à une autre date que la date de signature (avant ou après la signature); il peut aussi y avoir plusieurs dates. Il y a la durée du contrat: durée de la prestation, durée des droits. La durée est importante car si elle n'est pas précisée, elle peut être indéterminée (donc longue!). Les délais sont vraiment importants car, s'ils ne sont pas respectés, la partie qui en subit le préjudice pourra sortir du contrat.

RÉMUNÉRATION : La rémunération peut être en argent mais aussi en nature. Concernant les prestations de travail, il peut s'agir d'un cachet, d'un salaire horaire, journalier, mensuel, d'une commission.

INEXÉCUTION DU CONTRAT – CLAUSE DE RÉSILIATION : C'est une clause fondamentale du contrat. Il faut toujours prévoir des portes de sortie en cas d'inexécution du contrat par l'autre partie (raison pour laquelle il faut déterminer de manière précise les obligations de chacun et dans quel délai elles doivent être exécutées). On appelle cela la clause de résiliation du contrat: préciser que si l'obligation n'est pas exécutée, une mise en demeure sera envoyée et qu'en l'absence de réaction dans les X jours, fin est mise au contrat (avec des dommages et intérêts ou non). Dans certains cas, on peut ne pas pouvoir exécuter le contrat à cause d'un cas de force majeure. Caractéristiques de la force majeure: imprévisible, irrésistible, insurmontable, indépendant de la volonté de celui qui l'invoque, non provoqué par celui qui l'invoque. Ex.: catastrophe naturelle. En dehors de l'inexécution du contrat, on peut sortir du contrat, soit de commun accord; soit unilatéralement mais moyennant des compensations.

LITIGE – TRIBUNAL COMPÉTENT : Il faut prévoir ce que l'on fera en cas de litige. Privilégier une solution amiable: médiation, conciliation, arbitrage. Si cela ne fonctionne pas, désigner les tribunaux compétents. Privilégier le tribunal du lieu d'habitation.



Ensemble c'est possible !

LA CÔTE D'IVOIRE OBTIENT LA CERTIFICATION-BIO DU BEURRE DE KARITÉ



La Côte d'Ivoire a obtenu la certification du beurre de karité et de ses produits dérivés permettant ainsi aux acteurs de la filière d'exporter leurs productions sur le marché international particulièrement sur le marché américain. Cette information a été donnée par la Représentante résidente d'Onu-Femmes en Côte d'Ivoire, Antonia Ngabala Sodomon jeudi 21 février, au cours d'une audience que lui a accordée la ministre de la Solidarité, de la Cohésion sociale et de la Lutte contre la pauvreté, Pr Mariatou Koné.

Pour la ministre, Mariatou Koné, la question de la certification du karité était inscrite au nombre de ses priorités. Elle visait la vente du karité sur le marché international en vue de booster davantage l'autonomisation économique des femmes, qui pour la plupart exercent dans cette filière sans pouvoir véritablement en tirer profit.

Dans la perspective de cette reconnaissance internationale, le Gouvernement ivoirien avait initié des actions. Il s'agit, entre autres, de la formation de 300 femmes issues de neuf coopératives et huit Petites et moyennes entreprises (PME).



COMMENT ÉLIMINER LES ODEURS DE CUISINE ?



On aime, lorsque l'on cuisine, que les aliments et les épices que l'on utilise dégagent une bonne odeur à la cuisson... Mais quand cette odeur persiste, se répand partout dans la maison, et qu'on ne parvient plus à s'en débarrasser, c'est gênant ! Nous avons recensé 4 astuces simples et peu coûteuses pour éliminer les odeurs de cuisine.

1. LE VINAIGRE BLANC

En plus de détartre la bouilloire et les robinets, le vinaigre blanc est également très efficace pour faire disparaître de notre cuisine des odeurs de poisson, de fromage, de friture, de crucifères ou même de brûlé. Pour ce faire, il suffit de faire bouillir un peu de vinaigre sur le feu : les vapeurs dégagées vont capturer les mauvaises odeurs en quelques minutes !

2. LE CITRON

Dans une casserole, faire chauffer de l'eau, ainsi qu'un peu de jus de citron et quelques clous de girofle. Et le tour est joué ! Et même sans les clous de girofle, cette astuce marche aussi pour désodoriser un micro-ondes.

3. LES PELURES D'ORANGE

Peler une orange, et mettre ses pelures à chauffer à four moyen pendant quelques minutes. Après ça, notre cuisine sera délicatement parfumée !

4. LA VANILLE

Préparer de l'alloco, des frites ou des beignets tout en parfumant délicatement sa cuisine, c'est possible ! Il suffit pour cela de rajouter à l'huile de la friteuse quelques gouttes d'essence de vanille. Tout simplement magique !



Ensemble c'est possible !



Infoline Secrétariat Exécutif

Responsable : Dr Ranie-Didice BAH-KONE

+225 22 52 68 17

r.bah@cnlvc.ci

Localisation : 2 Plateaux, carrefour Las-Palmas

www.cnlvc.ci

 Conseil National de Lutte
contre la Vie Chère

 N° vert : 80 00 00 99

Editeur :

Ministère du Commerce,
de l'Industrie et
de la Promotion des PME

Rédacteur en Chef :

Secrétariat Exécutif du CNLVC

Régie : MOUSTIK SARL

Standard : +225 22 41 16 62

Email : info@moustik.ci

Localisation : 2 Plateaux vallons - Rue des Jardins

Production et distribution : COM'ON

Rédaction : Oumar NDAO, Marie-Emile KABLANTCHI

Conception graphique : David ALABI