

Dossier de la Semaine

LES NOUVELLES FORMES D'APPRENTISSAGE VIA LE NUMÉRIQUE : AVANTAGES ET INCONVÉNIENTS

Les nouvelles formes d'apprentissage via le numérique comme l'e-learning, les MOOC, les applications éducatives ou encore les environnements d'apprentissage virtuels, transforment la manière dont on peut acquérir de nos jours des connaissances.

C'EST COMBIEN ?

LES COÛTS MOYENS DES
MARCHÉS DE LA SEMAINE

PRODUIT DE SAISON

LES FEUILLES DE PATATE DOUCE,
UN TRÉSOR NUTRITIONNEL
MÉCONNU

ASTUCE DE LA SEMAINE

COMMENT REDONNER
DE L'ÉCLAT À VOTRE
CUISINIÈRE ?



SCANNEZ POUR
ACCÉDER
AUX NUMÉROS
PRÉCÉDENTS !



Les nouvelles formes d'apprentissage via le numérique comme l'e-learning, les MOOC, les applications éducatives ou encore les environnements d'apprentissage virtuels, transforment la manière dont on peut acquérir de nos jours des connaissances. En quoi consistent ces nouveaux supports ? Qui peut y avoir accès ? Comment en tirer avantage sans les inconvénients ? Eléments de réponse dans le DOSSIER DE LA SEMAINE.

Les feuilles de patate douce, souvent négligées au profit de ses tubercules, sont pourtant une véritable mine d'or nutritionnelle et médicinale. Leur consommation constitue une source nutritive. Zoom sur les bénéfices des feuilles de patate douce dans la rubrique « PRODUIT DE SAISON ».

Redonner de l'éclat à votre cuisinière peut sembler une tâche ardue, mais avec une astuce simple et efficace, vous pouvez la rendre comme neuve en un rien de temps. À retrouver dans la rubrique « 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	BOUAKÉ	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	700	700	500	600	■	
		IGNAME KLEGLE (kg)				700			■	
		IGNAME ASSAWA (kg)			400	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)	1000	1800	800	1500	1500	1500	■	
		CHOU (kg)	500	600	400	1500	500	600	▼	
		TOMATE TYPE SALADE (kg)	700	650	600	600	700	550	▲	
		HARICOT VERT (kg)	900	800	1500	1000	1000	1000	■	
		AUBERGINE N'DROWA (kg)	600	500	800	500	500	500	■	
		PIMENT FRAIS (kg)	1100	1500	900	500	600	1300	■	
		GOMBO (kg)	1800	1300	1000	1000	800	700	■	
		CAROTTE (kg)	1100	1000	1500	1500	1500	1200	■	
		CONCOMBRE (kg)	750	800	400	600	700	500	■	
		COURGETTE (kg)	500	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)	700		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 POUDRE (400g.)	700				500					
VOS PROTÉINES	VIANDE DE BŒUF SANS OS (kg)		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 MACHOIRON 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		800	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)			900	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)										

LES FEUILLES DE PATATE DOUCE, UN TRÉSOR NUTRITIONNEL MÉCONNU

Les feuilles de patate douce, souvent négligées au profit de ses tubercules, sont pourtant une véritable mine d'or nutritionnelle et médicinale. Leur consommation constitue une source nutritive.

Zoom sur les bénéfices des feuilles de patate douce.

Atouts Nutritionnels et Bénéfices Santé

BON POUR LA PEAU ET LES CHEVEUX

Grâce à leur richesse en vitamine A, C et en antioxydants, les feuilles de patate participent à la régénération cellulaire, améliorent l'apparence de la peau et favorisent la croissance des cheveux.



BON POUR LE CŒUR

Leur teneur en potassium aide à réguler la pression artérielle, réduisant ainsi le risque d'hypertension et de maladies cardiaques.



STABILISE LA GLYCÉMIE

Les feuilles de patate douce peuvent également être bénéfiques pour les diabétiques. Elles contribuent à stabiliser la glycémie grâce à leur faible indice glycémique et leur richesse en fibres, qui ralentissent l'absorption des sucres.

BON POUR LA SANTÉ DES YEUX

Les feuilles de patates sont riches en bêta-carotène. Lorsque nous mangeons du bêta-carotène,



notre organisme le transforme en vitamine A, qui est ensuite utilisée pour former des récepteurs de détection de la lumière dans l'œil. Cela est important pour la vision nocturne et le maintien de la santé de l'œil. Elles contiennent un groupe spécifique d'antioxydants connus sous le nom d'anthocyanines, qui se sont également avérés bénéfiques pour les yeux.



Saisonnalité

D'août à février

Zone de production

Tout le nord (Korhogo, Ferkessédougou, Boundiali etc)

laity[®]
Instantané

LAITY
BIEN PLUS
QUE DU LAIT



02 FÉVRIER 2022

LAITY, LE MAXIMUM D'ÉNERGIE !



*Les pâtes maman,
un vrai régal !*



Maman, c'est toi qu'on préfère

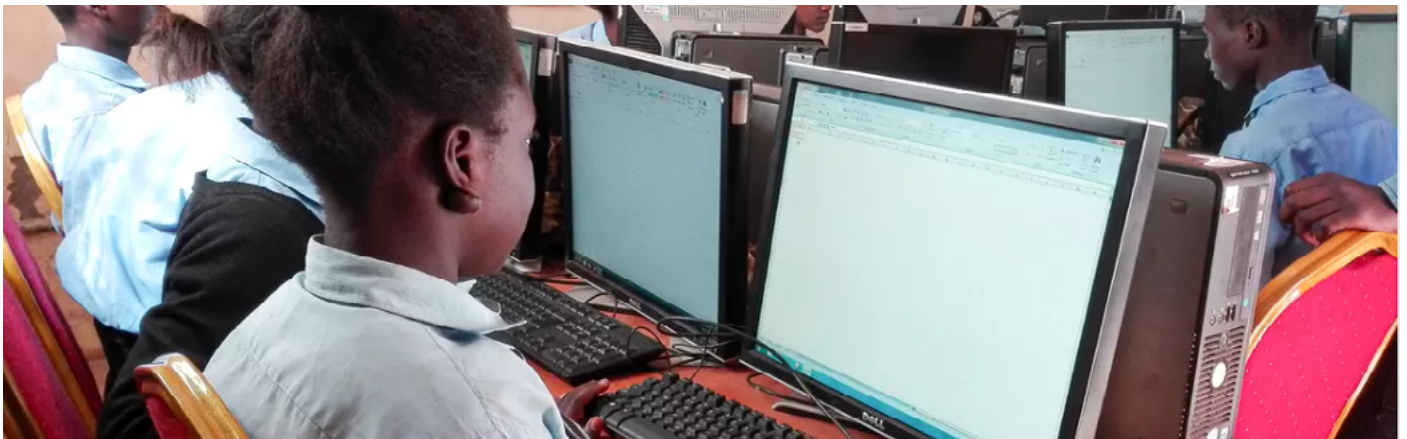




Dossier de la Semaine

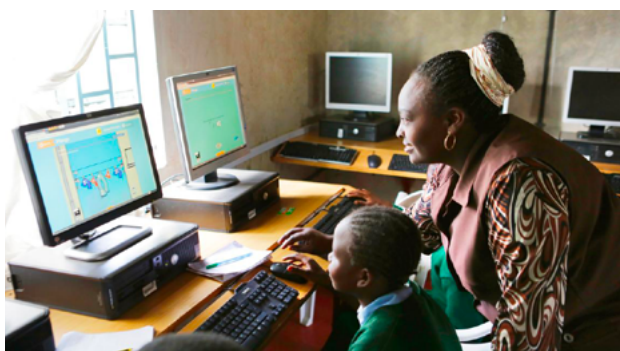
LES NOUVELLES FORMES D'APPRENTISSAGE VIA LE NUMÉRIQUE : AVANTAGES ET INCONVÉNIENTS

Les nouvelles formes d'apprentissage via le numérique comme l'e-learning, les MOOC, les applications éducatives ou encore les environnements d'apprentissage virtuels, transforment la manière dont on peut acquérir de nos jours des connaissances. En quoi consistent ces nouveaux supports ? Qui peut y avoir accès ? Comment en tirer avantage sans les inconvénients ? Éléments de réponse.



LES AVANTAGES

L'un des aspects les plus remarquables de l'éducation numérique est son accessibilité. Grâce à internet, les frontières géographiques ne limitent plus l'accès au savoir. Que vous soyez dans une grande ville ou un village reculé, l'éducation est à portée de clic, souvent sans frais ou à moindre coût. La flexibilité offerte par cette méthode est inégalée. Les étudiants peuvent désormais adapter leurs études à leur emploi du temps, étudiant quand et où ils le souhaitent. Pour ceux jonglant avec un emploi ou des responsabilités familiales, cette liberté est un réel avantage. Les cours en ligne sont souvent plus engageants. Les vidéos interactives, les quizzes, les forums de discussion et les simulations rendent l'apprentissage plus vivant. De plus, l'intelligence artificielle permet de personnaliser l'expérience éducative, ajustant le contenu à chaque apprenant.



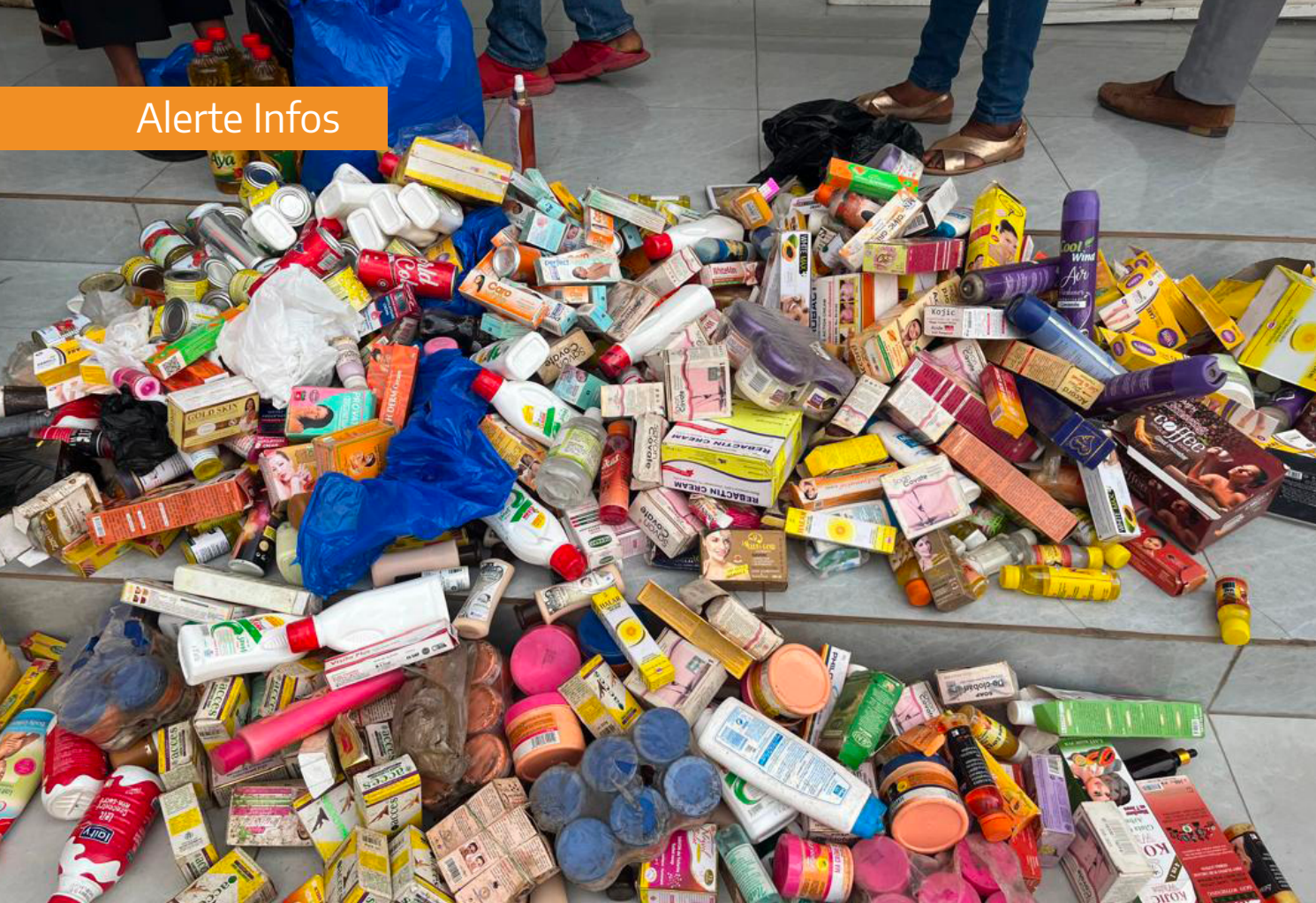
Sur le plan financier, l'éducation numérique peut être moins coûteuse. Sans les frais de déplacement et la nécessité d'acheter des manuels, les coûts sont réduits. Enfin, l'apprentissage en ligne permet une interaction mondiale, connectant les étudiants avec des pairs et des experts de divers horizons, enrichissant ainsi leur perspective culturelle.

LES INCONVÉNIENTS

Cependant, cette révolution numérique n'est pas sans obstacles. Le manque d'interaction humaine peut être un frein. L'absence de contact direct avec les enseignants et les camarades peut affecter également la motivation et la compréhension du contenu. L'autodiscipline est une autre pierre d'achoppement. L'apprentissage en ligne exige une forte capacité à s'organiser et à se motiver soi-même, ce qui n'est pas donné à tous. La fracture numérique reste aussi un problème majeur, limitant l'accès à ces ressources à ceux qui n'ont pas les moyens ou l'infrastructure nécessaire. La qualité variable des contenus en ligne peut également induire en erreur, rendant la tâche de trouver des informations fiables plus complexe. Les problèmes techniques, comme des connexions instables ou des interfaces compliquées, peuvent également perturber l'expérience éducative. Enfin, la surcharge d'informations peut être écrasante, rendant l'assimilation des connaissances plus difficile.



L'apprentissage numérique représente une opportunité sans précédent pour démocratiser le savoir, mais elle comporte des inconvénients. Une approche hybride, combinant l'apprentissage en ligne avec des interactions en personne, pourrait bien être la clé pour maximiser les avantages tout en atténuant les inconvénients.



SURVEILLANCE DU MARCHÉ ET PROTECTION DES POPULATIONS : DES PRODUITS COSMÉTIQUES PÉRIMÉS DÉTRUITS

Une opération de destruction de produits cosmétiques périmés s'est tenue le lundi 27 janvier 2025 dans les locaux de l'hôtel communal de Koumassi, sous la supervision des agents du Service Hygiène. Plusieurs articles, dont certains expirés depuis 2009, ont ainsi été éliminés.

Initiée par le Service Hygiène de la commune, cette démarche s'inscrit dans une volonté de protection de la santé publique.

Cette opération illustre la volonté des autorités de renforcer le contrôle des produits de consommation courante et de préserver les habitants des dangers liés aux substances toxiques.



Astuce de la Semaine

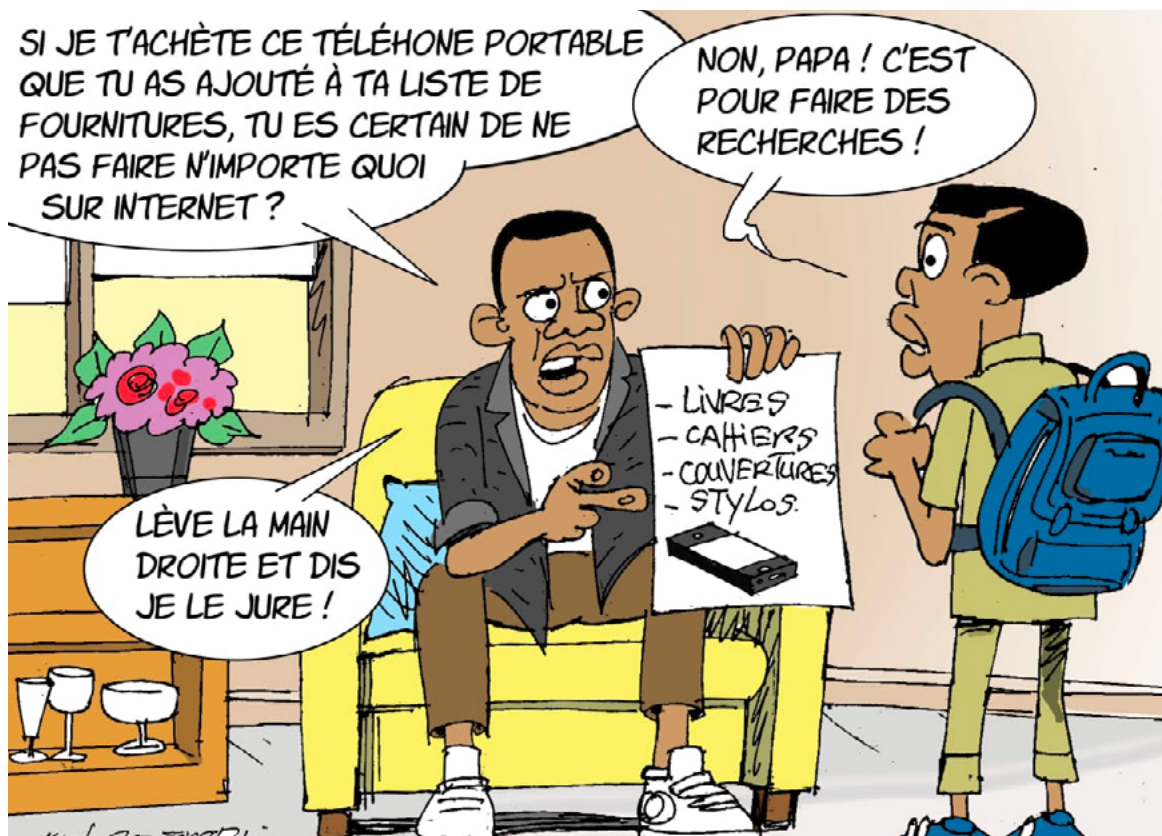
COMMENT REDONNER DE L'ÉCLAT À VOTRE CUISINIÈRE ?

Redonner de l'éclat à votre cuisinière peut sembler une tâche ardue, mais avec une astuce simple et efficace, vous pouvez la rendre comme neuve en un rien de temps.

MODE D'EMPLOI

Le citron et le sel sont très efficaces pour nettoyer et désinfecter votre cuisinière. Coupez un citron en deux et saupoudrez du sel sur la surface coupée. Utilisez le citron comme une éponge pour frotter les surfaces de votre cuisinière. Le citron agit comme un désinfectant naturel, tandis que le sel aide à éliminer les taches tenaces. Après avoir frotté, rincez les surfaces avec une éponge humide et essuyez avec un chiffon propre. Votre cuisinière brillera de mille feux.

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
Etude 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**