



COM'ON
Bureau de l'éducation

Dossier de la Semaine

PRÊT SCOLAIRE: FAITES LE BON CHOIX

Le prêt scolaire est un crédit qui permet de disposer des ressources nécessaires pour le financement des frais de scolarité des enfants. Mais à quoi faut-il faire attention avant de souscrire ? Éléments de réponse.

C'EST COMBIEN ?

LES COÛTS MOYENS DES
MARCHÉS DE LA SEMAINE

PRODUIT DE SAISON

LA TOMATE DANS TOUS SES
ÉTATS

ASTUCE DE LA SEMAINE

RATTRAPER UN PLAT TROP
SUCRÉ



SCANNEZ POUR
ACCÉDER
AUX NUMÉROS
PRÉCÉDENTS !

EDITORIAL



C'est bientôt la rentrée ! La rentrée scolaire peut très vite devenir une période de stress financier pour les familles, d'où le recours pour certains aux prêts scolaires. Le prêt scolaire est un crédit qui permet de disposer des ressources nécessaires pour le financement des frais de scolarité des enfants. Mais à quoi faut-il faire attention avant de souscrire ? Éléments de réponse dans le DOSSIER DE LA SEMAINE.

A la fois sucrée et acidulée, la tomate est l'aliment le plus consommé au monde, après la pomme de terre. Ce légume-fruit regorge de vertus. Les bienfaits de la tomate sont à découvrir dans la rubrique LE PRODUIT DE SAISON.

Vous avez eu la main lourde sur le sucre ? Avant de penser que votre préparation de gâteau, de jus ou encore de déguê est ratée, essayez quelques-unes de nos astuces. A découvrir dans

la rubrique ASTUCE DE LA SEMAINE.

Pour terminer sur un sourire, rendez-vous dans notre rubrique HUMOUR, pour démarrer la semaine dans la bonne humeur.

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 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

PRODUITS		COÛTS MOYENS FR/KG						TENDANCE DES PRIX				
		ABIDJAN	SAN PEDRO	BOLAJAKÉ	YAMOISSOUKRO	MAN	KORHOGO					
PRODUITS VIVRIERS	PRODUIT DE SAISON	IGNAME KPONAN COTE D'IVOIRE (kg)	600		600	700	600		■			
		IGNAME KLEGLE			350	700		500		■		
		PATATE DOUCE (kg)	350	400	500	500	300	250		■		
		MANIOC (kg)	400	250	300	500	200	400		■		
		PATE DE PLACALI (kg)	300							■		
		AVOCAT (kg)	300	400	400	600	400	500		■		
		GRAINE DE PALME (kg)	250	250	300	300	150	300		■		
		PIMENT FRAIS (kg)	1000	1000	1300	500	450	600		■		
		AUBERGINE NDROWA (kg)	800	900	800	500	400	600		■		
		GOMBO (kg)	700	600	1000	500	600	500		▼		
		TOMATE TYPE SALADE (kg)	500	700	500	800	500	600		▼		
		HUILE ROUGE (L)	1500		250		1000			■		
		CONCOMBRE (kg)	500	600	350	300	500	300		■		
		COURGETTE (kg)	400	400	400	500	300	300		■		
		PRODUITS VIVRIERS	LES AUTRES POUR VOS REPAS	NAVET (kg)	1000	1000	500	600	1000	1000		■
CHOU (kg)	500			600	500	800	500	500		▲		
OIGNON VIOLET - NIGER-BF (kg)	800			800	900	800	800	900		▲		
OIGNON BLANC (kg)	900			950	800	800	800	900		▲		
GNANGNAN (kg)	1800									■		
HARICOT VERT (kg)	800			1000	1300	1600	1500	1000		■		
POIVRON (kg)	1200			1000	600	1700	2000	1700		■		
CAROTTE (kg)	2000			2500	1500	2000	2000	2500		■		
BANANE PLANTAIN (kg)	500			450	250	1000	1000	600		▲		
POMME DE TERRE (kg)	800			900	700	1200	1200	1200		▲		
PATE ARACHIDE (400 g.)	1000					500	900			■		
PATE PISTACHE (400 g.)	2000					1000	1500			■		
PATE D'ANACARDE (500 g.)	2000									■		
GOMBO SEC EN POUDRE (400g.)	700				500	500	500			■		
IGNAME BETE BETE	400			400	300	350	350	400		■		
PRODUITS FRAIS	VOS PROTEINES	VIANDE DE BŒUF SANS OS (kg)	3000	3000	3000	3200	3000	2500		■		
		VIANDE DE BŒUF AVEC OS (kg)	2800	2600	2500	2500	2500	2000		■		
		DINDE (kg)	5000							■		
		LAPINS (kg)	5000							■		
		PINTADE (kg)	5500							■		
		POULET DE CHAIR (kg)	2200	2100	2200	2200	2200	2000		■		
		PATTES DE POULETS (kg)	1200							■		
		PONDEUSES (kg)	2700		2700		4000			■		
		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)	2000							■		
		POISSON CARPE AQUACULTURE (kg)	3500							■		
		POISSON THON (kg)	850							■		
POISSON MAQUEREAU IMPORTE (kg)	1500							■				
POISSON MACHOIRON IMPORTE (kg)	1750							■				
VIANDE DE MOUTON (kg)	4500		4000	4000	5000			■				
KPLO (unité moyen)	500			500	400			■				
ESCARGOT (LOT DE 6 MOYENS)	2000							■				
VIANDE DE PORC (kg)	2000							■				
COTE DE PORC (kg)	1100			1200				■				
PATTE DE PORC (kg)	1200			1200				■				
PATTE DE BŒUF (kg)	1200			2500	1500			■				
PRODUITS FRAIS	FRUIT	ANANAS (kg)	350	500	700	500	200	500		■		
		CITRON (kg)	400	800	700	450	700	800		▼		
		ORANGE (kg)	350	200	250	125	250	300		■		
		NOIX DE COCO (pièce taille moyenne)	150				250			■		
		BANANE DESSERT (kg)	400	400	300	350	400	400		▲		
		PAPAYE (kg)	400	400	300	250	100	500		▼		
		PASTEQUES (kg)	500							■		
		MANGUE (kg)	400			400				■		
		PRODUITS FRAIS	AUTRES PRODUITS POUR UNE BONNE NUTRITION	RIZ LOCAL WITA 9 (kg)	500	500	500	600	450	400		■
				RIZ LOCAL DANANE (kg)	600							■
				MAIS (kg)	500							■
				SOJA (kg)	800							■
				FARINE DE SOJA (kg)	900							■
				MAIS DECORTIQUE (kg)	350				800			■
				MAIS POUDRE - KABATO (kg)	500			500				■
PISTACHE (kg)	2250									■		
ARACHIDE DECORTIQUES (kg)	900			900	1000	1000	1000	650		■		
MIL (kg)	500			500	600	350	500			■		
FARINE DE MIL (kg)	500									■		
AMANDE DE CAJOU (100 gr.)	1000					1000				■		
SORGHO (kg)	700									■		
SESAME (kg)	1500									■		
NIEBE (kg)	700									■		
FONIO (kg)	1 500							■				
PRODUITS FRAIS	DIVERS	SUCRE ROUX (kg)								■		
		SUCRE BLANC (kg)								■		
		LAIT LIQUIDE (L)								■		
		GINGEMBRE (kg)	500		300					■		
PRODUITS FRAIS	DIVERS	FEUILLE DE BISSAP (kg)	2500							■		
		TOMI (kg)	800							■		

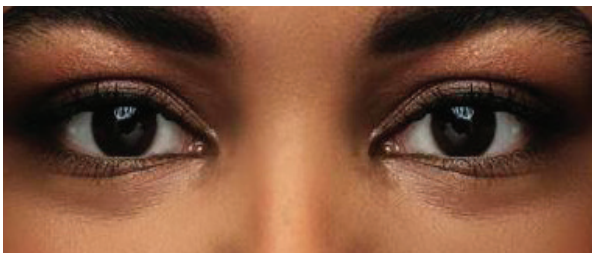
LA TOMATE DANS TOUS SES ÉTATS

A la fois sucrée et acidulée, la tomate est l'aliment le plus consommé au monde après la pomme de terre. Ce légume-fruit regorge de vertus. Les bienfaits de la tomate sont à découvrir.

Atouts Nutritionnels et Bénéfices Santé

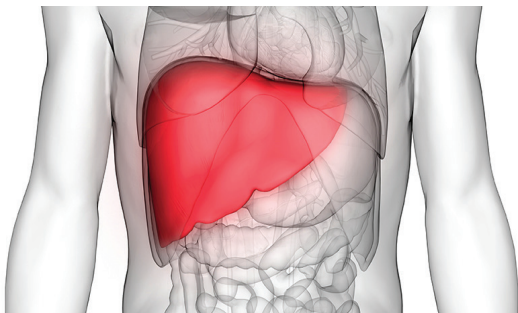
BONNE POUR LES YEUX

La vitamine A contenue dans les tomates contribue à améliorer la vision et empêcher le développement de la cécité nocturne. Manger régulièrement des tomates pourrait aider à prévenir l'apparition de la dégénérescence maculaire, une maladie grave et irréversible.



BONNE POUR LE FOIE

La tomate contient des traces d'éléments antitoxiques appelés chlore et soufre. Le chlore permet de mieux filtrer les déchets de l'organisme et le soufre protège le foie contre certains engorgements.



CONTRE L'HYPERTENSION

Grâce à sa richesse en vitamines A, C et E, mais également en calcium, en potassium et en lycopène, la tomate empêche le mauvais cholestérol de s'attacher aux parois des vaisseaux sanguins.



POUR RESTER JEUNE

La tomate est riche en vitamine E, en vitamine C, en bêta-carotène et en lycopène, des composés qui possèdent tous un fort pouvoir antioxydant. C'est donc un aliment parfait pour lutter contre les radicaux libres, des composés responsables du vieillissement prématuré de nos cellules.



Saisonnalité

Mi-août à décembre.

Zone de production

Centre (Yamoussoukro, Bouaké, Sakassou).
Est (Abengourou, Agnibilekro).



Instantané

SACHETS 1 DOSE



LAIT ENTIER 28%

* PRIX MAXIMUM CONSEILLÉ

LAITY, LE MAXIMUM D'ÉNERGIE





Dossier de la Semaine

PRÊT SCOLAIRE: FAITES LE BON CHOIX

C'est bientôt la rentrée ! La rentrée scolaire peut très vite devenir une période de stress financier pour les familles, d'où le recours pour certains aux prêts scolaires. Le prêt scolaire est un crédit qui permet de disposer des ressources nécessaires pour le financement des frais de scolarité des enfants. Mais à quoi faut-il faire attention avant de souscrire ? Éléments de réponse.



ESTIMEZ LES BESOINS

Avant d'introduire votre demande de prêt scolaire, commencez par procéder à une estimation précise du budget dont vous aurez besoin pour couvrir les frais d'inscription, de fournitures, de cantine, de transport et autres éventuels frais annexes pour l'année scolaire. Le montant emprunté devra être fonction de vos besoins financiers. Ne vous engagez donc pas sur une somme trop importante si ce n'est pas nécessaire.

COMPAREZ LES OFFRES

La plupart des banques proposent des prêts scolaires. Certainement la vôtre également. Mais ce n'est pas parce que vous êtes déjà dans une banque, que vous devez obligatoirement prendre le prêt scolaire auprès d'elle. N'hésitez donc pas à comparer les offres des différentes banques et demander un rendez-vous. Cela ne vous engage à rien. Vous pourrez ainsi faire le bon choix en fonction des taux proposés, des tarifs de l'assurance, des frais de dossier, des modalités de remboursement, etc.



TAUX D'INTÉRÊT ET DURÉE DE REMBOURSEMENT

Le taux d'intérêt est un pourcentage qui permet de calculer la rémunération de la banque en contrepartie du crédit octroyé à un emprunteur. Il est calculé en fonction du capital, c'est-à-dire du montant emprunté. Il diffère du taux d'assurance servant surtout de garantie et des frais de dossier qui financent les diverses démarches et les transactions avant et pendant la conclusion du contrat de prêt. Ainsi, pour connaître le coût réel d'un emprunt, le taux d'intérêt ne suffit pas, il faut prendre en compte les divers frais et l'assurance de prêt. Le taux d'intérêt pour un prêt scolaire est bien souvent identique aux taux des prêts à la consommation. Mais il varie selon la banque. Les durées de remboursement également ne sont pas identiques dans toutes les banques.

Gardez à l'esprit qu'il s'agit d'un prêt à court terme qui aura un impact sur votre revenu mensuel et donc votre budget familial. Il est donc nécessaire de l'utiliser à bon escient. N'empruntez pas au-delà de vos besoins.



MINISTÈRE DES MINES
DU PÉTROLE ET DE L'ÉNERGIE

DIRECTION GÉNÉRALE
DES HYDROCARBURES

REPUBLIQUE DE CÔTE D'IVOIRE
Union-Discipline-Travail

COMMUNIQUE

Il nous revient que des informations diffusées ces derniers jours au sein de la population, laissent croire à l'existence d'une pénurie de gaz butane.

La Direction Générale des Hydrocarbures (DGH) du Ministère des Mines, du Pétrole et de l'Énergie, tient à rassurer les consommateurs sur la disponibilité effective du gaz butane.

En effet, les sphères de stockage de gaz butane sont à 100% de leurs capacités et l'écoulement du produit, après de légères perturbations, est convenablement assuré par les circuits de distribution.

Aussi la Direction Générale des Hydrocarbures rappelle-t-elle aux consommateurs que les prix du gaz butane n'ont pas connu d'augmentation et demeurent subventionnés par l'État de Côte d'Ivoire. Ils se présentent comme suit :

- Bouteille de 6 kg : 2.000 FCFA
- Bouteille de 12,5 kg : 5.200 FCFA
- Bouteille de 17,5 kg : 8.125 FCFA
- Bouteille de 25 kg : 11.610 FCFA
- Bouteille de 28 kg : 13.000 FCFA

La Direction Générale des Hydrocarbures invite donc tous les acteurs concernés, au respect strict des prix susmentionnés et rappelle que tout contrevenant s'expose aux sanctions prévues en la matière.

La Direction Générale des Hydrocarbures





Astuce de la Semaine

RATTRAPER UN PLAT TROP SUCRÉ

Vous avez eu la main lourde sur le sucre ? Avant de penser que votre préparation de gâteau, de jus ou encore de déguê est ratée, essayez quelques unes de nos astuces.

MODE D'EMPLOI

Pour masquer le surplus de sucre dans vos préparations vous pouvez utiliser, trois astuces au choix

1. Du sel. Ajouter une pincée de sel à votre préparation trop sucrée. Le goût sucré sera tout de suite diminué, et votre préparation sauvée.
2. Du jus de citron. L'acidité du jus de citron va adoucir l'effet sucré.
3. Du vinaigre blanc. Le vinaigre blanc va contre le goût trop sucré de votre préparation. Allez-y petit à petit en ajoutant goutte par goutte le vinaigre blanc dans votre préparation. Goûter à chaque fois, jusqu'à ce que celle-ci soit à votre goût.

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 : Cocody-Angré, en face de la CNPS

www.cnlvc.ci



conseil national de lutte
contre la vie chère



N° vert : 25 21 01 79 99



cnlvc
Conseil National de Lutte
contre la Vie Chère

Ensemble c'est possible

COM'ON
Distribution

Editeur :

MINISTÈRE DU COMMERCE, DE
L'INDUSTRIE ET DE LA PROMOTION
DES PME

Rédacteur en chef :

Secrétariat Exécutif du CNLVC

Rédaction : COM'ON :

Marie-Emile KABLANTCHI

Regie : MOUSTIK SARL

Standard : +225 27 22 41 16 62

Email : commercial@comon.ci

Localisation : 2 Plateaux Vallon - Rue des Jardins

Production et Distribution : COM'ON