



Dossier de la Semaine

LITIGE AVEC UN ASSUREUR : LES RECOURS DU CONSOMMATEUR

L'assureur assume deux obligations essentielles : une obligation de couverture des risques et une obligation de règlement des sinistres. Et c'est souvent dans le règlement des sinistres que peuvent apparaître des litiges. Pour le règlement des désaccords, le consommateur dispose de différents recours possibles qui doivent impérativement être effectués dans un ordre bien précis.

C'EST COMBIEN ?

LES COÛTS MOYENS DES
MARCHÉS DE LA SEMAINE

PRODUIT DE SAISON

LE MANIOC, LE TUBERCULE QUI
VOUS VEUT DU BIEN !

ASTUCE DE LA SEMAINE

NETTOYER L'HUILE DE FRITURE



SCANNEZ POUR
ACCÉDER
AUX NUMÉROS
PRÉCÉDENTS !



Refus de prise en charge, désaccord sur les résultats de l'expertise suite à un sinistre, indemnisation proposée jugée trop faible, augmentation de cotisation injustifiée ou encore problème de résiliation de sa police d'assurance, les éventuelles causes de litiges avec son assureur sont multiples. Quels sont les recours possibles en cas de désaccord avec son assureur ? Comment faire valoir ses droits face à son assureur ? Pour ce troisième et dernier DOSSIER DE LA SEMAINE consacré aux assurances, nous vous présentons les recours possibles en cas de litige avec son assureur.

De par sa richesse en glucides, en amidon et en fibres alimentaires, le manioc représente un réel avantage pour la santé. Vous l'aurez deviné, le manioc est le produit à découvrir cette semaine dans la rubrique PRODUIT DE SAISON.

En cuisine, lors des fritures, les aliments peuvent parfois se désagréger à la cuisson et l'huile se retrouver avec des miettes. Pour vous permettre de continuer votre préparation avec une huile débarrasser de miettes de cuisson, L'ASTUCE DE LA SEMAINE vous livre une technique simple et économique.

Nouvelle année, nouvelle rubrique ! Les Comités

Locaux de Lutte contre la Vie Chère sont les prolongements du Conseil National de Lutte contre la Vie Chère dans les différentes régions. Installés depuis 2021, ils sont en action sur l'ensemble du territoire. Découvrez désormais chaque semaine leurs activités dans la rubrique LES COMITES LOCAUX EN ACTION. Cette semaine, nous mettons en lumière les actions du comité local du Hambol (Katiola).

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.

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

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

PRODUIT	COÛTS MOYENS FR/KG						TENDANCE DES PRIX	
	ABIDJAN	SAN PEDRO	BOUAKÉ	YAMOOUSSOUKRO	MAN	KORHOGO		
PRODUIT VIVRIERS	IGNAME KPONAN (kg)	700	700	500	600	600	600	▲
	IGNAME KLEGLE	400						▼
	IGNAME BETE BETE	350			650			
	MANIOC (kg)	350			200	200	400	▲
	PATE DE PLACALI (kg)	250				200		■
	POMME DE TERRE (kg)	600	600	600	500	700	600	○▲
	BANANE PLANTAIN (kg)	250	300	250	500	200	400	■
	AVOCAT (kg)	350	400	400	500	300	500	■
	HUILE ROUGE (L)	1800				1500		■
	OIGNON BLANC (kg)	650	600	600	600	700	700	■
	OIGNON VIOLET - NIGER-BF (kg)	650	700	700	700	750	700	▼
	OIGNON VIOLET - HOLLANDE/MAROC (kg)	650	600	700	600	700	650	■
	TOMATE TYPE SALADE (kg)	500	600	600	600	600	700	■
	PIMENT FRAIS (kg)	1000	1000	900	500	400	600	■
	PIMENT SEC (kg)	5000				800		■
	AUBERGINE N'DROWA (kg)	600	500	700	500	500	500	■
	GNANGNAN (kg)	1200						■
	POIVRON (kg)	1200	1500	600	1500	2000	1500	■
	CONCOMBRE (kg)	400	500	350	400	800	300	■
	COURGETTE (kg)	350	500	350	500	300	300	■
	HARICOT VERT (kg)	800	800	500	1600	1500	1300	■
CHOU (kg)	350	400	350	600	400	400	■	
AUTRES PRODUITS POUR UNE BONNE NUTRITION	NAVET (kg)	700	1000	500	600	1000	1000	■
	GOMBO (kg)	1600	1500	1500	1200	1300	1300	▲
	CAROTTE (kg)	1300	1500	1300	1800	1500	1500	■
	PATE ARACHIDE (400 g.)	1000		1000	500	1400		
	PATE PISTACHE(400 g.)	2000		1000	1000			
	PATE D'ANACARDE(500 g.)	2000						
	GRAINE DE PALME (kg)	600	300	350	500	250	300	■
	GOMBO SEC EN POUDRE (400g.)	700		500	500	700		
	PATATE DOUCE (kg)	350	400	500	500	500	250	■
	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)		2000	2100	2200	2200	2200	2000	■
PATTES DE POULETS (kg)		1200						
PONDEUSES (kg)		2500		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)		1800						■
POISSON CARPE IMPORTE (kg)		2000						■
POISSON CARPE AQUACULTURE (kg)		3250						
POISSON THON (kg)		850						
POISSON MAQUEREAU IMPORTE (kg)		1500						■
POISSON MACHOIRON IMPORTE (kg)		1750						
VIANDE DE MOUTON (kg)		4300		4000	4000	5000		■
KPLO (unité moyen)		500			500			■
ESCARGOT (LOT DE 4 MOYENS)		1000						
VIANDE DE PORC (kg)	2000			1200				
COTE DE PORC (kg)	1100			1200	1200			
PATTE DE PORC (kg)	900			1200	1200			
PATTE DE BŒUF (kg)	1200			2500				
FRUIT	ANANAS (kg)	350	500	500	500	300	500	■
	CITRON (kg)	400	500	500	500	875	800	■
	ORANGE (kg)	250	200	250	250	250	300	■
	NOIX DE COCO (pièce taille moyenne)	150						
	BANANE DESSERT (kg)	400	400	350	350	400	400	▲
	PAPAYE (kg)	380	400	300	250	100	500	▼
	AUTRES PRODUITS POUR UNE BONNE NUTRITION	RIZ LOCAL WITA 9 (kg)	500	500	500	400	400	400
RIZ LOCAL DANANE (kg)		600			350	500		
MAIS (kg)		500				150		
SOJA (kg)		800		800	800			
FARINE DE SOJA (kg)		900						
MAIS DECORTIQUE (kg)		350						
MAIS POUDRE - KABATO (kg)		500			500			
PISTACHE (kg)		2250						
ARACHIDE DECORTIQUES (kg)		800	900	750	1000		650	
MIL (KG)		500	500	600	400			
FARINE DE MIL (kg)		500						
AMANDE DE CAJOU (100 gr.)		1000			1000			
SORGHO (kg)		700						
SESAME (kg)		1500						
NIEBE (kg)		700						
FONIO (kg)	1500		900					
DIVERS	SUCRE ROUX (kg)			800	900			
	SUCRE BLANC (kg)				1000			
	LAIT LIQUIDE (L)				2400			
	GINGEMBRE (kg)	500		350	500			
	FEUILLE DE BISSAP (kg)	3000						
TOMI (kg)	800							

LE MANIOC, LE TUBERCULE QUI VOUS VEUT DU BIEN !

De par sa richesse en glucides, en amidon et en fibres alimentaires, le manioc représente un réel avantage pour la santé. Vous l'aurez deviné, le manioc est le produit à découvrir cette semaine. Zoom sur les bienfaits de cet aliment.



Atouts Nutritionnels et Bénéfices Santé

SAIN ET DIGESTE

La teneur en amidon importante du manioc le rend facilement digeste. Il favorise le transit intestinal et permet de soulager les problèmes d'estomac et les irritations du côlon mais également de lutter contre la constipation et la diarrhée.

POUR DES OS FORTS

Si vous souffrez de douleurs osseuses et/ou musculaires, la consommation du manioc peut vous aider à atténuer vos douleurs.



BON POUR LA PEAU

Les feuilles du manioc possèdent une action antibactérienne. Pour les brûlures sur la peau, utiliser les feuilles de manioc sous forme de cataplasme accélère le processus de cicatrisation.



POUR COMBATTRE L'ANEMIE

Les feuilles de manioc contiennent de la vitamine A et C ainsi que des fibres. Des apports nutritifs qui aident à lutter contre l'anémie.



Saisonnalité

Octobre à mars.

Zone de production

Sud (District d'Abidjan, Azaguié, Aboisso) ;
Centre (Yamoussoukro, Bouaké) ;
Ouest (Bouaflé, Daloa, Man).



SACHETS 1 DOSE



LAIT ENTIER 28%

* PRIX MAXIMUM CONSEILLÉ

LAITY, LE MAXIMUM D'ÉNERGIE





ASSURANCES

Litiges

Dossier de la Semaine

LITIGE AVEC UN ASSUREUR : LES RECOURS DU CONSOMMATEUR

Refus de prise en charge, désaccord sur les résultats de l'expertise suite à un sinistre, indemnisation proposée jugée trop faible, augmentation de cotisation injustifiée ou encore problème de résiliation de sa police d'assurance, les éventuelles causes de litiges avec son assureur sont multiples. Quels sont les recours possibles en cas de désaccord avec son assureur ? Comment faire valoir ses droits face à son assureur ? Pour ce troisième et dernier DOSSIER DE LA SEMAINE consacré aux assurances, nous vous présentons les recours possibles en cas de litige avec son assureur.



L'assureur assume deux obligations essentielles : une obligation de couverture des risques et une obligation de règlement des sinistres. Et c'est souvent dans le règlement des sinistres que peuvent apparaître des litiges. Pour le règlement des désaccords, le consommateur dispose de différents recours possibles qui doivent impérativement être effectués dans un ordre bien précis.

LE REGLEMENT A L'AMIABLE

Si vous avez un désaccord avec votre assureur, la première chose à faire, c'est de chercher à trouver un accord à l'amiable. La plupart des compagnies ont mis en place des services consommateurs dédiés au traitement des litiges avec leurs clients. C'est vers ce type de services qu'il faut en premier lieu se tourner. Vous devez dans un premier temps contacter votre assureur par téléphone ou prendre rendez-vous en agence pour expliquer l'objet de votre litige. Nous vous conseillons d'envoyer un courrier en recommandé avec accusé de réception en parallèle. Dans ce courrier, précisez les motifs de votre désaccord. Joignez au courrier tous les documents concernant votre situation et susceptible d'étayer vos propos. Si vous ne parvenez pas à trouver un accord à l'amiable satisfaisant, vous pouvez alors passer à la deuxième étape.



LA MEDIATION DE L'ASSURANCE

Le monde de l'assurance en Côte d'Ivoire dispose depuis juillet 2018 d'un nouvel organe « Le médiateur de l'assurance » créé par l'Association des Assurances de Côte d'Ivoire (Asa-Ci). En cas d'impossibilité de régler à l'amiable le litige qui vous oppose à votre assureur, vous pouvez faire appel à la médiation de l'assurance. Le Médiateur est une autorité indépendante et extérieure aux sociétés d'assurance. Il aide à trouver des solutions aux litiges entre les consommateurs et les compagnies d'assurance membres de la Médiation de l'Assurance. Il peut être saisi lorsque vous avez adressé une réclamation écrite à la compagnie d'assurance et que vous n'avez pas obtenu un résultat satisfaisant. La saisine du Médiateur est gratuite pour l'assuré et elle s'effectue par écrit. La lettre de saisine doit être accompagnée d'une description précise et détaillée de la réclamation et des pièces justificatives. Après étude de votre dossier, le Médiateur formulera une proposition de solution.

LA JUSTICE

Si aucune solution n'a été trouvée ni via un accord à l'amiable ni par le recours au Médiateur de l'assurance et que le litige persiste, vous pouvez porter l'affaire devant les tribunaux en vous faisant accompagner par un avocat.

- Si le litige est lié à un accident, vous pouvez saisir la juridiction du lieu où s'est produit l'accident.
- Si le litige concerne un bâtiment ou un bien mobilier, c'est la juridiction du lieu géographique du bâtiment ou du bien immobilier qui doit être saisie.



La Médiation de l'assurance
8, Boulevard Marie-Thérèse
Houphouët Boigny, Abidjan
Tel : +225 27 21 33 33 56 /
27 21 33 33 57
Email : info@medassci.net



Le Ministre Souleymane Diarrassouba présente les axes de travail de son département ministériel pour 2023

Le Ministre du Commerce, de l'Industrie et de la Promotion des Petites et moyennes entreprises (PME), Souleymane Diarrassouba axe ses priorités 2023 sur plusieurs réformes pour la réduction du coût de la vie et la transformation des matières premières agricoles.

Lors de la traditionnelle cérémonie de présentation de vœux, lundi 23 janvier 2023 à Abidjan, il a précisé que ces réformes se situent au niveau de l'opérationnalisation effective des structures nouvellement créées.

Il s'agit de la Société de gestion et de développement des infrastructures Industrielles (SOGEDI), le Guichet unique de développement des entreprises de Côte d'Ivoire (GUDE-PME), l'Agence Côte d'Ivoire Export, Côte d'Ivoire PME et la Société de garantie des PME.

Dans le cadre de la modernisation du Commerce, le membre du Gouvernement annonce un code des marchés pour une meilleure organisation et gestion des marchés de gros et des marchés de détail sera adopté, avec également la réforme de

l'Office d'aide à la commercialisation des produits vivriers (OCPV), afin de lui permettre de pleinement son rôle pour relever les défis de la souveraineté alimentaire. Le programme de construction de marchés de proximité se poursuivra ; le lancement des activités du parc d'exposition d'Abidjan.

L'intensification des actions de lutte contre la vie chère et les pratiques spéculatives et anti concurrentielles vont également se poursuivre.

En 2022, le ministre du Commerce, de l'Industrie et de la Promotion des PME a livré 40 projets industriels repartis sur l'ensemble du territoire ivoirien, créé 2. 670 emplois directs et obtenu des intentions d'investissement de 945 milliards Fcfa.

Le comité local de lutte contre la vie chère du Hambol (Katiola) a tenu sa cinquième réunion.

Après délibérations, le comité a relevé une stabilité des prix des produits de grande consommation grâce notamment à la mesure de plafonnement des prix de certains produits de grande consommation. Le comité a par ailleurs décidé la tenue de réunions de sensibilisation dans les chefs lieux de département de Dabakala et de Niakara au cours du mois de février 2023.

La rencontre a enregistré la présence de la totalité des membres dudit Comité.





Astuce de la Semaine

NETTOYER L'HUILE DE FRITURE

En cuisine, lors des fritures, les aliments peuvent parfois se désagréger à la cuisson et l'huile se retrouver avec des miettes. Pour vous permettre de continuer votre préparation avec une huile débarrassée de miettes de cuisson, L'ASTUCE DE LA SEMAINE vous livre une technique simple et économique.

MODE D'EMPLOI

- 1- Procurez-vous un œuf de poule. Séparez le jaune et le blanc de l'œuf.
2. Ajoutez le blanc de l'œuf dans l'huile chaude avant d'y mettre vos aliments à frire. Le blanc de l'œuf va attraper les miettes des aliments lors de la friture.
3. Récupérez le blanc d'œuf cuit à l'aide d'une écumoire.

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
COMMUNICATION

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