



Dossier de la Semaine

SE PROTEGER DES PRATIQUES COMMERCIALES DELOYALES

Les consommateurs peuvent être confrontés à des pratiques commerciales déloyales. Quels sont les droits et les recours possibles face aux abus commerciaux ?

C'EST COMBIEN ?

LES COÛTS MOYENS DES MARCHÉS DE LA SEMAINE

PRODUIT DE SAISON

LES VERTUS DE L'AUBERGINE NDROWA

ASTUCE DE LA SEMAINE

ÉVITER LES ÉCLABOUSSURES D'HUILE



SCANNEZ POUR ACCÉDER AUX NUMÉROS PRÉCÉDENTS !



Que ce soit à travers la publicité mensongère, des ventes agressives ou encore des facturations abusives, les consommateurs peuvent être confrontés à des pratiques commerciales déloyales. Ces pratiques commerciales contraires à la loi peuvent les tromper et les pénaliser financièrement. Quels sont les droits et les recours possibles face aux abus commerciaux ? Réponse dans le **DOSSIER DE LA SEMAINE**.

Sous forme ovale, ronde, de couleur orange, jaunâtre ou blanche, l'aubergine N'drowa est un des ingrédients les plus utilisés dans l'alimentation des ivoiriens. Deux variétés sont principalement cultivées en Côte d'Ivoire : la variété *Solanum aethiopicum* de forme ronde avec les extrémités aplaties et la variété *Solanum macrocarpon* de forme ovale. Allons à la découverte des vertus de l'aubergine N'drowa dans la rubrique **PRODUIT DE SAISON**.

En cuisine, il est difficile d'éviter les

éclaboussures d'huile chaude lorsqu'on prépare des fritures. Ces éclaboussures sont causées par l'eau qui entre en contact avec l'huile, qu'il s'agisse de l'eau contenue dans les aliments ou des légumes encore humides. Comment les éviter ? Retrouvez une technique simple dans **L'ASTUCE DE LA SEMAINE**.

Pour terminer sur un sourire, rendez-vous dans la 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	BOUAKÉ	YAMOOUSSOUKRO	MAN	KORHOGO			
PRODUITS VIVRIERS	PRODUIT DE SAISON	PATATE DOUCE (kg)	400	400	600	500	300	300	▼	
		BANANE PLANTAIN (kg)	400	500	400	500	800	700	■	
		IGNAME KPONAN GHANA (kg)		600	700	700	550	650	■	
		IGNAME KPONAN LOCAL (kg)	1000						▼	
		KLEGLE	450			Manque	600		■	
		BETE BETE	500			Manque	600		■	
		PATE DE PLACALI (kg)	300						■	
		OIGNON VIOLET - NIGER-BF (kg)	700	600	700	500	600	600	▲	
		OIGNON BLANC (kg)	600	600	600	600	600	700	■	
		GRAINE DE PALME (kg)	200	200	250	250	150	250	■	
		CHOU (kg)	400	600	600	1500	500	600	■	
		TOMATE TYPE SALADE (kg)	550	600	700	600	700	700	▼	
		HARICOT VERT (kg)	700	600	600	1600	1000	800	▼	
		AUBERGINE N'DROWA (kg)	600	600	800	500	250	500	▼	
		CONCOMBRE (kg)	350	400	400	600	600	300	■	
		COURGETTE (kg)	350	400	400	500	300	300	■	
		LES AUTRES INDISPENSIBLES POUR VOS REPAS	NAVET (kg)	1000	900	400	600	1000	1000	■
	MANIOC (kg)		450	350	300	300	250	400	■	
	GOMBO (kg)		700	700	1000	1000	600	700	▼	
	PIMENT FRAIS (kg)		1000	1000	1000	500	500	500	■	
	POIVRON (kg)		700	1000	600	1500	1500	1500	■	
	CAROTTE (kg)		1200	1200	1300	2000	1300	1200	■	
	POMME DE TERRE (kg)		850	900	900	1000	900	900	▲	
	PATE ARACHIDE (400 g.)		1200			1000				
	PATE PISTACHE(400 g.)		2000			1500				
	PATE D'ANACARDE(500 g.)		2000							
	PRODUITS FRAIS	VOS PROTEINES	HUILE ROUGE (L)	1900						
			GOMBO SEC EN POWDRE (400g.)	700			500			
			VIANDE DE BŒUF SANS OS (kg)	3000	3000	3000	3200	3000	2500	■
			VIANDE DE BŒUF AVEC OS (kg)	2800	2600	2500	2500	2600	2000	■
			DINDE (kg)	5000						
			LAPINS (kg)	5000						
			PINTADE (kg)	5500						
			POULET DE CHAIR (kg)	2500	2100	2200	2200	2200	2000	■
			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		4000	4000	5000		■		
KPLO (unité moyen)		500		500	500	400		■		
ESCARGOT (LOT DE 6 MOYENS)		3000								
VIANDE DE PORC (kg)		2000			1200					
COTE DE PORC (kg)		1100			1200					
PATTE DE PORC (kg)		1200			1200					
PATTE DE BŒUF (kg)		1500			2500					
FRUIT		ANANAS (kg)	400	500	700	500	250	500	■	
	CITRON (kg)	300	600	1000	1000	875	900	■		
	AVOCAT (kg)	450	400	400	500	500	500	■		
	NOIX DE COCO (pièce taille moyenne)	150								
	BANANE DESSERT (kg)	350	400	300	350	350	400	■		
	PAPAYE (kg)	350	400	200	500	200	500	■		
	ORANGE (kg)	350	300	350	200	250	300	■		
	MANGUE (kg)	600			600					
	PASTEQUE (kg)	400								
	RIZ LOCAL WITA 9 (kg)	500	500	500	700	450	400	■		
	RIZ LOCAL DANANE (kg)	650								
	MAIS (kg)	500								
	SOJA (kg)	800								
	AUTRES PRODUITS POUR UNE BONNE NUTRITION	FARINE DE SOJA (kg)	800							
MAIS DECORTIQUE (kg)		350			1000					
MAIS POWDRE - KABATO (kg)		500			500					
PISTACHE (kg)		2250								
ARACHIDE DECORTIQUES (kg)		900	900	900	1000	1000	650			
MIL (KG)		500	500	600	350	500				
FARINE DE MIL (kg)		500								
AMANDE DE CAJOU (100 gr.)		1000			1000					
SORGHO (kg)		600								
SESAME (kg)		1500								
NIEBE (kg)		700								
FONIO (kg)		1200								
DIVERS		SUCRE ROUX (kg)			900	900				
		SUCRE BLANC (kg)				1800				
		GINGEMBRE (kg)	500		300	500	500			
		FEUILLE DE BISSAP (kg)	2000							
TOMI (kg)	800									

LES VERTUS DE L'AUBERGINE NDROWA

Sous forme ovale, ronde, de couleur orange, jaunâtre ou blanche, l'aubergine N'drowa est un des ingrédients les plus utilisés dans l'alimentation des Ivoiriens. Deux variétés sont principalement cultivées en Côte d'Ivoire : la variété *Solanum aethiopicum* de forme ronde avec les extrémités aplaties et la variété *Solanum macrocarpon* de forme ovale.

Atouts Nutritionnels et Bénéfices Santé

BONNE POUR LE TRANSIT INTESTINAL

Riche en fibres, la consommation de l'aubergine N'Drowa permet de réduire les troubles digestifs, d'accélérer le transit intestinal et de lutter contre la constipation.



CONTRE LES INFLAMMATIONS

L'aubergine détient des propriétés anti-inflammatoires, efficaces notamment en cas de piqûres de moustiques ou de brûlure. Pour cela, appliquez de la poudre d'aubergine séchée sur la zone atteinte.



BONNE POUR LE CHOLESTEROL

La consommation de l'aubergine contribue à la diminution du mauvais cholestérol et limite ainsi le développement des plaques athéromes et l'hypertension artérielle.



CONTRE LES MALADIES CARDIOVASCULAIRES

La peau de l'aubergine est source d'antioxydants. Ces derniers aident à protéger l'organisme des radicaux libres et contribuent ainsi à ralentir l'apparition des maladies cardiovasculaires, de certains cancers et du vieillissement cellulaire prématuré.



Saisonnalité

Juillet à septembre.

Zone de production

Centre-ouest (Bouaflé, Daloa, Issia, Divo, Ouragahio, Gagnoa).



Instantané

SACHETS 1 DOSE



LAIT ENTIER 28%

* PRIX MAXIMUM CONSEILLÉ

LAITY, LE MAXIMUM D'ÉNERGIE





Dossier de la Semaine

SE PROTEGER DES PRATIQUES COMMERCIALES DELOYALES

Que ce soit à travers la publicité mensongère, des ventes agressives ou encore des facturations abusives, les consommateurs peuvent être confrontés à des pratiques commerciales déloyales. Ces pratiques commerciales contraires à la loi peuvent les tromper et les pénaliser financièrement. Quels sont les droits et les recours possibles face aux abus commerciaux ? Réponse.

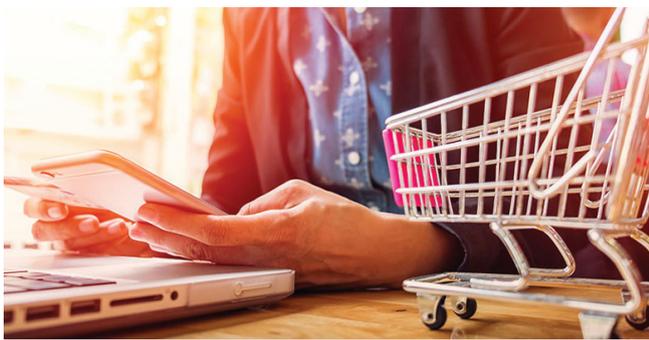


RECONNAÎTRE LES PRINCIPALES PRATIQUES COMMERCIALES DÉLOYALES

Les pratiques commerciales déloyales peuvent prendre différentes formes :

- Publicités mensongères sur les caractéristiques, la disponibilité ou les prix des produits et services.
- Ventes forcées où le consommateur se voit imposer l'achat d'un produit ou service supplémentaire.
- Pratiques de vente agressive avec des techniques de pression abusives.
- Facturation de frais cachés ou sous-estimation volontaire des coûts totaux.
- Non-respect des délais de livraison ou d'exécution des prestations.
- Refus de faire jouer la garantie ou le service après-vente.

Toutes ces pratiques sont interdites par le Code de la Consommation ivoirien.



PROTECTION ET VOIES DE RECOURS

Face à ces pratiques, voici quelques conseils pour les consommateurs.

Être un consommateur averti

- S'informer en détail sur les produits et services avant tout achat.

- Lire attentivement les contrats, conditions générales et étiquetages.

- Se méfier des offres trop alléchantes qui semblent trop belles pour être vraies.

Être vigilant face aux offres et aux vendeurs insistants

- Ne pas se laisser influencer par une vente agressive ou des promesses fallacieuses.

- Prendre le temps de la réflexion avant de signer tout contrat.

Garder des preuves écrites

- Conserver les factures, contrats, bons de commande et tout élément pouvant servir de preuve.

- Relever les noms des vendeurs et leurs coordonnées en cas de litige.

Faire jouer ses droits de consommateurs

- Connaître ses droits et les faire valoir auprès du professionnel en cas de problème.

- Ne pas hésiter à faire appel aux associations de consommateurs ou aux autorités compétentes tels que le Ministère du Commerce et de l'Industrie à travers le numéro vert gratuit « 1343 » ou via l'application mobile « Contrôle citoyen ».





Mise en place de l'interprofession de la filière bétail-viande: le ministère des ressources animales réaffirme son engagement à poursuivre le processus électoral jusqu'à son terme

Le directeur des organisations professionnelles et de l'appui au financement (DOPAF) du Ministère des ressources animales et halieutiques (MIRAH), Yves Toto a dit à nouveau l'engagement de son ministère à poursuivre ses efforts pour une filière bétail-viande structurée et prospère en Côte d'Ivoire. Il s'exprimait au cours d'une conférence de presse qu'il a animée ce vendredi 26 juillet 2024 à Abidjan-Plateau pour faire le point sur la procédure de structuration de la filière bétail-viande.

Face à des allégations tendant à créer la confusion au sein des acteurs du secteur bétail-viande, le DOPAF a rappelé que depuis sa prise de fonction, le ministre Sidi Touré œuvre pour la structuration des filières de son département ministériel dont la filière bétail-viande. "Le MIRAH s'est engagé à renforcer les capacités organisationnelles des acteurs via la mise en place des Organisations interprofessionnelles agricoles (OIA). Quatre filières majeures (lait, aquaculture, pêche et porcine) ont déjà organisé leurs Assemblées générales constitutives. Pour accélérer la structuration de la filière bétail-viande, un comité Ad'Hoc a été créé en mai 2022. Et ledit a proposé une répartition des délégués en trois collèges (producteurs, transformateurs, commerçants), validée par les acteurs. Donc le ministère ne soutient personne. Il faudrait que les parties qui sont d'ailleurs au sein du comité ad'hoc se fassent confiance et travaillent pour la mise en place de l'interprofession ", a-t-il expliqué.

Poursuivant, il a rappelé que le Conseil Ad'Hoc bétail-viande, constitué d'un comité provisoire, d'un secrétariat consultatif et d'un comité des sages, est chargé de gérer la transition jusqu'à la mise en place de l'Interprofession. "L'organisation de l'Assemblée générale constitutive, initialement prévue pour le 11 juillet, est reportée au 15 août au plus tard, pour garantir une participation plus inclusive, a-t-il souligné. Et d'ajouter que "le Ministère des Ressources animales et halieutiques réaffirme son engagement à accompagner la structuration de la filière bétail-viande de manière transparente et équitable, en conformité avec les dispositions juridiques en vigueur.

" Prenant la parole, Dr Konan-Banny, conseiller technique chargé de la production animale a indiqué que cette mise au point a pour objectif de lever toutes les suspicions qui entacheraient le mode opératoire de désignation du premier responsable de l'interprofession de la filière viande-bétail. "Le MIRAH n'a pas de parti pris, le MIRAH n'a pas d'acteur qu'il sponsorise", a renchéri Dr Konan-Banny.

En février 2024, les acteurs de la filière bétail-viande de Côte d'Ivoire ont signé un mémorandum d'entente pour la création, l'organisation et le fonctionnement d'un Conseil Ad hoc de gestion de ladite filière pour aboutir à la création de l'interprofession. La signature de cet acte avait réuni les différentes organisations représentées respectivement par leurs Présidents.



Astuce de la Semaine

ÉVITER LES ÉCLABOUSURES D'HUILE

En cuisine, il est difficile d'éviter les éclaboussures d'huile chaude lorsqu'on prépare des fritures. Ces éclaboussures sont causées par l'eau qui entre en contact avec l'huile, qu'il s'agisse de l'eau contenue dans les aliments ou des légumes encore humides. Comment les éviter ?

MODE D'EMPLOI

1. Procurez-vous du sel.
2. Mettez une pincée de sel dans la poêle ou la casserole devant servir à frire vos aliments.
3. Versez l'huile dans ladite poêle ou casserole et faites la chauffer. Procéder à vos fritures comme d'habitude, aucun risque d'éclaboussure.

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



cnlvc

Conseil National de Lutte
contre la Vie Chère

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**