

Dossier de la Semaine

ACHETER SANS RISQUES : COMPRENDRE LE CODE-BARRES

Le code barres pourrait devenir l'un des meilleurs alliés de l'acheteur face aux contrefaçons et produits non traçables.

C'EST COMBIEN ?

LES COÛTS MOYENS DES
MARCHÉS DE LA SEMAINE

PRODUIT DE SAISON

LE HARICOT VERT, UN ALLIÉ
SANTÉ À REDÉCOUVRIR

ASTUCE DE LA SEMAINE

COMMENT ENLEVER UNE
TACHE DE JAVEL



SCANNEZ POUR
ACCÉDER
LES NUMÉROS
PRÉCÉDENTS !



Dans les rayons des supermarchés ou dans les boutiques de quartier, un petit détail attire rarement l'attention du consommateur ivoirien : le code-barres. Ce symbole discret, composé de lignes noires et de chiffres, pourrait bien devenir l'un des meilleurs alliés de l'acheteur face aux contrefaçons et produits non traçables. Alors que les habitudes de consommation évoluent et que les circuits de distribution se diversifient, comprendre ce que cache un code-barres est devenu un geste de vigilance... et de bon sens. Retrouvez toutes les informations dans **LE DOSSIER DE LA SEMAINE**.

Longtemps relégué au simple rôle d'accompagnement dans nos assiettes, le haricot vert mérite pourtant une place de choix dans notre alimentation. Ce légume minceur, peu calorique et riche en nutriments, regorge de vertus insoupçonnées pour la santé. Gros plan sur les multiples bienfaits du haricot vert dans le **PRODUIT DE SAISON**.

L'eau de javel nous aide à garder nos surfaces blanches, éclatantes et parfaitement saines. Cependant, ce

produit chimique ne contient pas de tensio-actifs, ce qui rend les taches de javel quasiment impossibles à nettoyer. Pour éviter les taches, portez des gants et de vieux vêtements. Mais si le drame est déjà arrivé, appliquez la méthode de **L'ASTUCE DE LA SEMAINE** pour vous en débarrasser !

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				
	DANANA	SAN PEDRO	BOUAKÉ	YAMOUSSOUKRO	VIARA	KOFIHOLO					
PRODUIT VIVRIERS	PRODUIT DE SAISON	PATATE DOUCE (kg)	400	500	500	700	500	400	▲		
		BANANE PLANTAIN (kg)	600	500	500	500	600	500	■		
		IGNAME KPONAN GHANA (kg)	700	650	600	700	700	600	■		
		IGNAME KLEGLE (kg)	600			700		800	■		
		IGNAME ASSAWA (kg)			400	600	700		▲		
		IGNAME BETE BETE (kg)	400			350	500		■		
		PATE DE PLACALI (kg)							■		
		OIGNON BLANC (kg)	750	700	600	700	800	800	■		
		GRAINE DE PALME (kg)	350	390	300	250	150	300	■		
		POIVRON (kg)	1300	1500	600	1000	1200	1500	▼		
		CHOU (kg)	400	600	500	500	500	600	▼		
		TOMATE TYPE SALADE (kg)	1200	1200	1000	1000	1000	1200	▼		
		HARICOT VERT (kg)	700	600	600	700	1000	1000	■		
		AUBERGINE N'DROWA (kg)	800	800	800	700	600	700	▼		
		PIMENT FRAIS (kg)	1500	1500	900	500	500	1000	■		
		GOMBO (kg)	1000	700	600	500	500	400	■		
		CAROTTE (kg)	1300	1300	1200	1500	1500	1500	■		
		CONCOMBRE (kg)	500	500	400	600	500	500	■		
		COURGETTE (kg)	500		400	500	800	500	■		
		PRODUIT VIVRIERS	AUTRES PRODUITS POUR UNE BONNE NUTRITION	NAVET (kg)	800	900	400	600		1000	■
MANIOC (kg)	250			350	300	300	300	400	■		
POMME DE TERRE (kg)	600			700	800	600	700	700	■		
PATE ARACHIDE (400 g.)	1200					1000			■		
PATE PISTACHE (400 g.)	2000				1000	1500			■		
PATE D'ANACARDE (500 g.)	2000								■		
HUILE ROUGE (L)	1900								■		
GOMBO SEC EN POUDRE (400g.)	700					500			■		
PRODUIT VIVRIERS	VOS PROTEINES			VIANDE DE BŒUF SANS OS (kg)	3000		3000	3000	3000		■
				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						■		
PRODUIT FRAIS	FRUIT	KPLO (unité moyen)	500		500	500			■		
		ESCARGOT (LOT DE 6 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			■		
		ANANAS (kg)	400		900	1000	700	500	■		
		CITRON (kg)	500		875	500	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)	350		500	350	300	300	■				
PASTÈQUE (kg)							■				
PRODUIT FRAIS	CEREALES ET LÉGUMINEUSES	RIZ LOCAL WITA 9 (kg)	500		500				■		
		RIZ LOCAL DANANA (kg)	700		600				■		
		FARINE DE SOJA (kg)	800						■		
		FARINE DE MAÏS (kg)	500						■		
		FARINE DE SORGHO (kg)	600-700						■		
		FARINE DE MAÏS - 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)							■		
PRODUIT FRAIS	DIVERS	NIEBE (kg)						■			
		FONIO PRECUIT (kg)						■			
		SUCRE ROUX (kg)			1000	1000			■		
		SUCRE BLANC (kg)							■		
		LAIT LIQUIDE (L)							■		
GINGEMBRE (kg)			300	700			■				
FEUILLE DE BISSAP (kg)							■				
TOMI (kg)							■				



LE HARICOT VERT, UN ALLIÉ SANTÉ À REDÉCOUVRIR

Longtemps relégué au simple rôle d'accompagnement dans nos assiettes, le haricot vert mérite pourtant une place de choix dans notre alimentation. Ce légume minceur, peu calorique et riche en nutriments, regorge de vertus insoupçonnées pour la santé. Zoom sur les multiples bienfaits du haricot vert.

Atouts Nutritionnels et Bénéfices Santé

UN CONCENTRÉ D'ANTIOXYDANTS

Grâce à sa teneur en vitamine C, flavonoïdes et bêta-carotène, le haricot vert possède des propriétés antioxydantes. Ces composés aident à lutter contre les radicaux libres, responsables du vieillissement cellulaire et de nombreuses maladies chroniques (maladies cardiovasculaires, cancers, etc.).



BON POUR LA DIGESTION

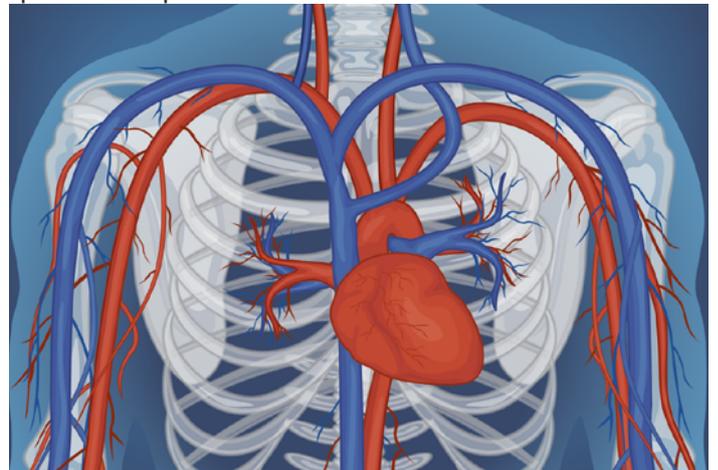
Riche en fibres douces, le haricot vert favorise un bon transit intestinal. Il aide à prévenir la constipation, sans irriter les intestins sensibles. Il est donc recommandé pour les personnes ayant un système digestif fragile, notamment les enfants ou les personnes âgées.



UN SOUTIEN POUR LE CŒUR ET LES OS

Grâce à sa teneur en potassium et en fibres, il contribue à réduire la tension artérielle et à réguler le cholestérol sanguin.

Sa richesse en vitamine K et en calcium participe au maintien d'une bonne densité osseuse, notamment chez les femmes après la ménopause.



BON POUR LES RÉGIMES DIABÉTIQUES

Le haricot vert a un indice glycémique bas, ce qui signifie qu'il n'entraîne pas de pic de glycémie après son ingestion. Il est donc parfaitement adapté aux personnes diabétiques ou à celles qui cherchent à contrôler leur taux de sucre dans le sang.

Saisonnalité

Mai-Septembre

Zone de production

Essentiellement dans la périphérie d'Abidjan (Anyama, Bingerville, Azagué)

laity[®]

Instantané

SACHETS ÉCONOMIQUES

400 G
1500 F*



400 G
1750 F*



LAIT
ENTIER 28%

* PRIX MAXIMUM CONSEILLÉ

LAITY, LE MAXIMUM D'ÉNERGIE





Dossier de la Semaine

ACHETER SANS RISQUES : COMPRENDRE LE CODE-BARRES

Dans les rayons des supermarchés ou dans les boutiques de quartier, un petit détail attire rarement l'attention du consommateur ivoirien : le code-barres. Ce symbole discret, composé de lignes noires et de chiffres, pourrait bien devenir l'un des meilleurs alliés de l'acheteur face aux contrefaçons et produits non traçables. Alors que les habitudes de consommation évoluent et que les circuits de distribution se diversifient, comprendre ce que cache un code-barres est devenu un geste de vigilance... et de bon sens.



UNE CARTE D'IDENTITÉ DU PRODUIT

Le code-barres, que l'on retrouve aujourd'hui sur la majorité des produits commercialisés, n'est pas là uniquement pour faciliter le passage à la caisse. Il contient en réalité des informations cruciales sur le produit : son pays d'enregistrement, son fabricant, et parfois même des détails spécifiques à sa catégorie.

En Côte d'Ivoire, où la lutte contre la contrefaçon est un enjeu de santé publique et économique, le code-barres représente un outil de transparence à ne pas négliger.

CE QUE RÉVÈLENT LES CHIFFRES

Les trois premiers chiffres d'un code-barres appelés préfixe GS1 permettent d'identifier le pays dans lequel le produit a été enregistré. À titre d'exemple :

618 : Côte d'Ivoire

690 699 : Chine

691 300 à 379 : France

Il est important de noter que ce code ne désigne pas nécessairement le pays de fabrication du produit, mais celui dans lequel l'entreprise responsable du produit est enregistrée auprès de l'organisme GS1.

GS1 CÔTE D'IVOIRE : UN ACTEUR ENCORE PEU CONNU

Depuis plusieurs années, GS1 Côte d'Ivoire travaille à encadrer l'utilisation des codes-barres dans le pays. L'organisme fournit aux entreprises ivoiriennes des codes uniques, leur permettant de garantir la traçabilité de leurs produits selon des normes internationales.

Ce système bénéficie autant aux producteurs qu'aux consommateurs. Pour les premiers, il ouvre les portes de l'exportation et du commerce formel. Pour les seconds, il permet de mieux identifier les produits d'origine locale, et de vérifier l'authenticité des articles achetés.

UN RÉFLEXE SIMPLE POUR ÉVITER LES MAUVAISES SURPRISES

L'absence de code-barres, un code flou ou qui ne correspond pas à la nature du produit, peuvent être des signaux d'alerte. Certains produits contrefaits ou falsifiés en sont totalement dépourvus. D'autres affichent des codes sans logique, qui résistent à tout scan.

Des applications mobiles permettent aujourd'hui de scanner facilement les codes-barres à l'aide d'un téléphone. En quelques secondes, le consommateur peut obtenir des informations sur l'origine du produit, sa composition, ou encore sa note globale selon certains critères (notamment dans le cas des produits alimentaires ou cosmétiques).

ACHETER LOCAL ET RESPONSABLE

Pour de nombreux consommateurs ivoiriens, apprendre à lire un code-barres, c'est aussi faire un choix économique et éthique. Reconnaître un produit local - grâce au préfixe 618 - permet non seulement de soutenir les entreprises du pays, mais aussi de consommer de manière plus responsable.

UN PETIT GESTE, UN GRAND IMPACT

À l'heure où la provenance des produits suscite de plus en plus d'interrogations, notamment dans les domaines de la santé et de la sécurité alimentaire, le code-barres apparaît comme un outil simple mais efficace.

Prendre quelques secondes pour le lire peut éviter bien des désagréments. Et si ce geste devenait un réflexe pour tous les consommateurs ?



AMÉLIORATION DES CONDITIONS D'APPRENTISSAGE : LE GOUVERNEMENT RENFORCE LE DÉVELOPPEMENT DES CANTINES SCOLAIRES

En parallèle de la construction d'écoles de proximité et de leur équipement pour faciliter l'accès à l'éducation pour tous, le gouvernement met un accent particulier sur le développement des cantines scolaires.



du gouvernement, qui vise à généraliser la présence de cantines scolaires dans toutes les écoles primaires publiques.

Selon le ministère de l'Éducation nationale et de l'Alphabétisation, l'objectif est de faire passer le taux de couverture des cantines de 36 % en 2024 à 100 % d'ici 2030. Ce projet ambitieux entend garantir à tous les élèves une alimentation saine et régulière sur l'ensemble du territoire.

À l'École Primaire Publique (EPP) Abou Sékakoi, située à environ 3 km d'Adzopé, la cantine scolaire joue un rôle crucial dans la vie quotidienne des élèves. Plus de la moitié des 231 enfants scolarisés proviennent des villages alentours. Grâce à cette cantine, chaque élève peut bénéficier d'un repas quotidien pour seulement 25 FCFA.

Cette initiative s'inscrit dans la stratégie nationale



COMMENT ENLEVER UNE TACHE DE JAVEL

L'eau de javel nous aide à garder nos surfaces blanches, éclatantes et parfaitement saines. Cependant, ce produit chimique ne contient pas de tensio-actifs, ce qui rend les taches de javel quasiment impossibles à nettoyer. Pour éviter les taches, portez des gants et de vieux vêtements. Et si le drame est déjà arrivé, appliquez la méthode suivante pour enlever la tâche !

Mode d'emploi

Passer le vêtement à l'eau froide pour enlever le surplus de javel

Mélanger du bicarbonate de soude et de l'eau jusqu'à l'obtention d'une pâte uniforme

Disposer la pâte sur la zone tachée

Laisser poser le mélange pendant quelques minutes
Frotter délicatement la tache de javel avec une brosse d'entretien multi-usage ou une vieille brosse à dents.



Humour de la Semaine





Ensemble c'est possible



Infoline Secrétariat Exécutif

Responsable : **Dr Ranie-Didice BAH-KONE**

Tel. : +225 27 22 52 68 17 - Email : r.bah@cnlvc.ci

Localisation : **Cocody-Angré, en face de la CNPS, Abidjan**

www.cnlvc.ci

 conseil national de lutte
contre la vie chère

 N° vert : 25 21 01 79 99

Editeur :

MINISTÈRE DU COMMERCE ET DE
L'INDUSTRIE

Rédacteur en chef :

Secrétariat Exécutif du CNLVC

Rédaction : **COM'ON** :

Oumar NDAO

Mathide oulai - Fabrice Abou

Regie : **MOUSTIK SARL**

Standard : **+225 2521017999**

Email : **commercial@comon.ci**

Localisation : **2 Plateaux Vallon - Rue des Jardins**

Production et Distribution : **COM'ON**