



Dossier de la Semaine

AVIS CLIENTS : PEUT-ON FAIRE CONFIANCE AUX RECOMMANDATIONS EN LIGNE ?

Avant de commander un produit, d'acheter un vêtement, de réserver un hôtel ou de choisir un restaurant, très souvent, le premier réflexe est de consulter les avis laissés par les clients. Quelques étoiles, une note moyenne et plusieurs commentaires peuvent suffire à orienter une décision d'achat. Mais peut-on se fier aux recommandations publiées en ligne ?

C'EST COMBIEN ?

LES COÛTS MOYENS DES MARCHÉS DE LA SEMAINE

PRODUIT DE SAISON

LES BIENFAITS DU TARO : UN ALIMENT AUX MULTIPLES VERTUS

ASTUCE DE LA SEMAINE

COMMENT CONSERVER SES ŒUFS PLUS LONGTEMPS



SCANNEZ POUR
ACCÉDER
LES NUMÉROS
PRÉCÉDENTS !



Avant de commander un produit, d'acheter un vêtement, de réserver un hôtel ou de choisir un restaurant, très souvent, le premier réflexe est de consulter les avis laissés par les clients. Quelques étoiles, une note moyenne et plusieurs commentaires peuvent suffire à orienter une décision d'achat. Mais peut-on se fier aux recommandations publiées en ligne ? Éléments de réponse dans le **DOSSIER DE LA SEMAINE**.

Apprécié pour sa texture tendre, son goût doux et sa polyvalence en cuisine, le taro occupe une place importante dans l'alimentation de nombreuses populations. Mais au-delà de ses qualités gustatives, le taro possède également des atouts nutritionnels intéressants pour la santé. A découvrir dans le **PRODUIT DE SAISON**.

Pour garder vos œufs frais plus longtemps et les consommer sans risque d'indigestion, trois astuces simples suffisent ! On vous dit lesquels dans **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 MARCHÉS, 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		COUTS MOYENS FR/NG						TENDANCE DES PRIX	
		ANANAS	SAN PEDRO	DJANKE	YAMOUSSOUKRO	VIARE	KOFIKORO		
PRODUIT VIVRIERS	PRODUIT DE SAISON	PATATE DOUCE (kg)	400	600	1000	1000	400	400	▲
		BANANE PLANTAIN (kg)	400	1000	300	1000	300	600	■
		IGNAME KPONAN GHANA (kg)	600	600	700	700	600	700	■
		IGNAME KLEGLE (kg)	600			700		800	■
		IGNAME ASSAWA (kg)		600	600	600			▲
		IGNAME BETE BETE (kg)	400			350	500		■
		PATE DE PLACALI (kg)		500		500			■
		OIGNON BLANC (kg)	550	800	500	700	600	900	■
		GRAINE DE PALME (kg)	350	250	300	500	150	300	■
		POIVRON (kg)	1300	1500	600	1000	1200	1500	▼
		CHOU (kg)	650	500	400	700	600	500	▼
		TOMATE TYPE SALADE (kg)	1200	1200	1000	1000	1000	1200	▼
		HARICOT VERT (kg)	700	600	600	700	1000	1000	■
		AUBERGINE N'DROWA (kg)	700	500	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)	700	1500	300	1000	500	500	
		COURGETTE (kg)	500	1000	400	1000	400	800	
	AUTRES PRODUITS POUR UNE BONNE NUTRITION	NAVET (kg)	1000	600	400	600		1000	■
		MANIOC (kg)	250	500	300	300	250	500	■
		POMME DE TERRE (kg)	600	700	800	600	700	700	■
		PATE ARACHIDE (400 g.)	1200			1000			
		PATE PISTACHE(400 g.)	2000		1000	1500			
		PATE DANACARDE(500 g.)	2000						
		HUILE ROUGE (L)	1900						
		GOMBO SEC EN POUDRE (400g.)	700			500			
PRODUIT FRAIS	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						■
		KPLO (unité moyen)	500		500	500			■
		ESCARGOT (LOT DE 6 MOYENS)	3000						
	FRUIT	VIANDE DE PORC (kg)	2000			2200			
		COTE DE PORC (kg)	1100			1200			
		PATTE DE PORC (kg)	1300						
		PATTE DE BŒUF (kg)	1500			2500			
CEREALES ET LEGUMINEUSES	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)								
	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							
DIVERS	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 PRECUIT (kg)								
	SUCRE ROUX (kg)			1000	1000				
	SUCRE BLANC (kg)								
LAIT LIQUIDE (L)									
CINGEMBRE (kg)			300	700					
FEUILLE DE BISSAP (kg)									
TOMI (kg)									



LES BIENFAITS DU TARO : UN ALIMENT AUX MULTIPLES VERTUS

Apprécié pour sa texture tendre, son goût doux et sa polyvalence en cuisine, le taro occupe une place importante dans l'alimentation de nombreuses populations. Mais au-delà de ses qualités gustatives, le taro possède également des atouts nutritionnels intéressants pour la santé. A découvrir.

Atouts Nutritionnels et Bénéfices Santé

SOURCE D'ÉNERGIE

Le taro est principalement constitué de glucides complexes, qui représentent une source d'énergie importante pour l'organisme. Ces nutriments permettent au corps de fonctionner correctement et soutiennent les activités quotidiennes, qu'elles soient physiques ou intellectuelles. Grâce à sa teneur en glucides, le taro peut donc être particulièrement intéressant pour les personnes qui ont besoin d'énergie au cours de la journée, notamment les travailleurs, les sportifs et les personnes ayant une activité physique soutenue.



AIDE À LA DIGESTION

Le taro contient des fibres alimentaires qui contribuent au bon fonctionnement du système digestif. Les fibres favorisent le transit intestinal et peuvent aider à prévenir la constipation dans le cadre d'une alimentation suffisamment riche en végétaux et associée à une bonne hydratation.



BON POUR LE CŒUR

Le taro apporte du potassium, un minéral essentiel au fonctionnement normal des muscles et des nerfs. Le potassium contribue aussi au maintien d'une pression artérielle normale, notamment en contrebalançant certains effets du sodium. Dans le cadre d'une alimentation variée, comprenant des fruits, des légumes et peu d'aliments excessivement salés, le taro peut donc participer aux apports nutritionnels favorables à la santé cardiovasculaire. Cependant, le taro ne constitue pas à lui seul un traitement contre l'hypertension ou les maladies du cœur.



AIDE À CONTRÔLER LA FAIM

Grâce à sa teneur en glucides et en fibres, le taro peut contribuer à prolonger la sensation de satiété après un repas. Il peut être particulièrement intéressant dans le cadre d'une alimentation équilibrée visant à maintenir un poids stable.



Saisonnalité

Juin à novembre

Zone de production

Zone Sud-Est (Aboisso, Adzopé, Akoupé).

Zone Est (Abengourou, Agnibilékro).

Zone Centre-Ouest (Gagnoa, Daloa, Divo, Sinfra.)



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

AVIS CLIENTS : PEUT-ON FAIRE CONFIANCE AUX RECOMMANDATIONS EN LIGNE ?

Avant de commander un produit, d'acheter un vêtement, de réserver un hôtel ou de choisir un restaurant, très souvent, le premier réflexe est de consulter les avis laissés par les clients. Quelques étoiles, une note moyenne et plusieurs commentaires peuvent suffire à orienter une décision d'achat. Mais peut-on se fier aux recommandations publiées en ligne ? Éléments de réponse.



UN OUTIL DE DECISION

Internet a profondément changé la manière dont les consommateurs choisissent un produit ou un service. Là où l'on se fiait autrefois principalement au bouche-à-oreille, les plateformes permettent aujourd'hui de consulter en quelques secondes l'expérience de centaines, voire de milliers d'utilisateurs. Cette évolution a donné aux avis clients une influence considérable. Une note élevée peut rassurer un acheteur hésitant, tandis qu'une succession de commentaires négatifs peut l'inciter à chercher une alternative. Les avis ont également une autre fonction : ils permettent de dépasser le discours commercial des entreprises. Un produit peut être présenté comme « exceptionnel » dans une publicité, mais les témoignages de consommateurs sont censés apporter un regard plus concret sur sa qualité, son prix ou son utilisation au quotidien. C'est précisément cette apparence d'authenticité qui rend les faux avis particulièrement problématiques.

QU'EST-CE QU'UN FAUX AVIS ?

Un faux avis peut prendre plusieurs formes. Il peut s'agir d'un commentaire rédigé par une personne qui n'a jamais utilisé le produit, d'un avis acheté auprès d'une agence spécialisée, d'un témoignage publié en échange d'une rémunération ou encore d'un commentaire généré automatiquement.

Par ailleurs, certaines pratiques consistent à manipuler les avis existants : demander à des clients de modifier leur commentaire, publier massivement des avis positifs ou tenter de faire disparaître les commentaires négatifs. Le phénomène concerne de nombreux secteurs : hébergement, restauration, commerce en ligne, services professionnels, applications ou encore tourisme.

POURQUOI LES FAUX AVIS SONT-ILS SI DIFFICILES A REPERER ?

Le principal problème vient de leur apparence. Un faux commentaire grossièrement rédigé ou manifestement exagéré peut être relativement facile à identifier. Mais les pratiques ont évolué. Certains avis sont désormais suffisamment détaillés et crédibles pour ressembler à de véritables témoignages. Un commentaire comme « Excellent produit, je recommande ! » apporte peu d'informations et

doit naturellement être pris avec recul. Mais un avis décrivant précisément les conditions d'utilisation, les avantages et les défauts d'un produit peut sembler beaucoup plus fiable, même lorsqu'il ne l'est pas. La quantité peut également donner une illusion de crédibilité. Une entreprise affichant des centaines de commentaires positifs semble, à première vue, difficile à remettre en question.

COMMENT DETECTER DES AVIS SUSPECTS ?

Il n'existe pas de méthode infaillible pour identifier un faux avis, mais plusieurs signaux peuvent attirer l'attention.

Une succession de commentaires très similaires. Lorsque plusieurs utilisateurs emploient les mêmes expressions, suivent une structure identique ou répètent exactement les mêmes arguments, cela peut être un indice de manipulation.

Des avis excessivement positifs ou négatifs. Les expériences réelles sont généralement nuancées. Une accumulation de commentaires extrêmement enthousiastes, sans aucune réserve, mérite donc d'être examinée avec attention.

Des profils peu crédibles. Un compte récemment créé, sans historique ou avec une activité inhabituelle peut constituer un signal supplémentaire, même si cela ne permet pas de conclure à un faux avis.

Une concentration inhabituelle d'avis sur une courte période. Une entreprise qui reçoit soudainement un grand nombre de commentaires similaires peut attirer l'attention.

Des incohérences dans les témoignages. Des informations qui ne correspondent pas au produit, à l'établissement ou au service concerné peuvent également révéler un commentaire peu fiable.

FAUT-IL ALORS ABANDONNER LES AVIS EN LIGNE ?

Pas nécessairement. Le problème n'est pas que tous les avis seraient faux, mais plutôt qu'un avis pris isolément ne constitue pas une garantie suffisante. La meilleure approche consiste à considérer les recommandations en ligne comme une source d'information parmi d'autres. Plutôt que de se focaliser uniquement sur la note moyenne, il peut être plus pertinent de lire plusieurs commentaires, notamment les avis positifs et négatifs. Les critiques détaillées permettent parfois de repérer des problèmes récurrents que la note globale ne fait pas apparaître.

SALON INTERNATIONAL DE L'ALIMENTATION, DE L'EMBALLAGE ET DE LA PLASTURGIE : LE MINISTRE KALIL KONATÉ MOBILISE LES ACTEURS POUR ACCÉLÉRER LA TRANSFORMATION INDUSTRIELLE



La deuxième édition du Salon international agroalimentaire, aviculture, emballage, plasturgie et impression a ouvert ses portes, jeudi 8 octobre 2026, au Parc des expositions d'Abidjan, avec l'ambition de renforcer la transformation locale, l'innovation et les investissements dans les chaînes de valeur industrielles.

Organisé du 8 au 10 octobre 2026 par l'Association des professionnels des équipements, de la construction et de l'industrie (APECI), ce rendez-vous réunit plus de 150 exposants issus de 25 pays. L'événement met particulièrement en lumière les secteurs de l'agroalimentaire, de l'aviculture, de la plasturgie, de l'impression et de l'emballage, considérés comme des maillons importants de la transformation des produits locaux.

Au cours de la cérémonie d'ouverture, le ministre du Commerce, de l'Industrie et de l'Artisanat, Monsieur Kalil Konaté, a appelé les acteurs des différentes filières à saisir les opportunités offertes par la dynamique industrielle du pays. Il a notamment souligné la nécessité d'accélérer la transformation

des matières premières locales, de renforcer le secteur privé et de réduire la dépendance aux importations : « La Côte d'Ivoire doit devenir le premier transformateur de tous ces produits pour créer une véritable chaîne de valeur. C'est dans cette dynamique que nous, au ministère du Commerce, de l'Industrie et de l'Artisanat, allons accompagner les initiatives qui contribuent à cette transformation », a-t-il déclaré.

Évoquant les ambitions du Gouvernement dans le cadre du Plan national de développement (PND) 2026-2030, le Ministre Kalil Konaté a rappelé l'objectif d'accroître la contribution de l'industrie au PIB, actuellement autour de 22,7 %, pour atteindre 30 %. « Nous ne pouvons atteindre cet objectif qu'avec vous.

La transformation structurelle de notre économie nécessite une mobilisation forte du secteur privé, des industriels, des investisseurs et de l'ensemble des acteurs de nos chaînes de valeur », a-t-il souligné, appelant l'ensemble des acteurs à renforcer leur synergie pour accélérer la transformation locale, renforcer la compétitivité des entreprises et faire de l'industrie un véritable moteur de la croissance économique et de la création d'emplois.

COMMENT CONSERVER SES ŒUFS PLUS LONGTEMPS

Pour garder vos œufs frais plus longtemps et les consommer sans risque d'indigestion, trois astuces simples suffisent ! On vous dit lesquels.

Mode d'emploi

Astuce 1 : Conservez-les au frais, placez vos œufs au réfrigérateur, idéalement à une température stable autour de 4 °C.

Astuce 2 : Évitez les changements de température, sortez uniquement la quantité d'œufs dont vous avez besoin afin de limiter la condensation.

Astuce 3 : Ne les lavez pas avant de les ranger car le lavage peut fragiliser leur protection naturelle. Si nécessaire, nettoyez-les juste avant utilisation.



Humour de la Semaine





Conseil National de Lutte
contre la Vie Chère

Ensemble c'est possible

COM'ON
Studio Creatif



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, DE L'INDUSTRIE
ET DE L'ARTISANAT

Rédacteur en chef :

Secrétariat Exécutif du CNLVC

Rédaction : **COM'ON :**

Oumar NDAO

Mathilde 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**