

L'importance de bien maîtriser ses coûts de revient

Les Rendez-vous agroalimentaires de l'Outaouais 2014

Journée commercialisation - Bien gérer sa commercialisation: un incontournable!

Salle multifonctionnelle, L'Ange-Gardien, 25 février 2014

Par : Martin Auger, agronome

Plan de la présentation

- Définition du coût de revient;
- L'importance du coût de revient;
- Les méthodes de calcul;
- Des exemples pratiques;
- Bibliographie.

Définition du coût de revient

- Désigne tout ce qu'a coûté un produit au stade final, distribution comprise (Marie-Éva de Villers, HEC);
- Il représente le coût total unitaire d'un produit ou d'un service en tenant compte à la fois des coûts directs (MP, MO de fabrication, etc.) et des coûts indirects (Frais généraux de fabrication (FGF), frais financiers, frais de mise en marché, frais administratifs) (inspiré de Pierre-Luc Vézina, conseiller en fiscalité, Mallette).

Le système d'analyse et de calcul du coût de revient

- À quoi sert-il?
 - C'est avant toute chose un outil de prise de décision pour :
 - Déterminer le prix de vente des produits;
 - Décider de produire ou non un produit en connaissant sa marge bénéficiaire;
 - Identifier les produits rentables et les non-rentables;
 - Déterminer si je dois obligatoirement faire de la vente directe ou si je peux me « payer » un distributeur, un détaillant, etc.;
 - Effectuer un bon diagnostic de la rentabilité de l'entreprise.

Détermination du prix de vente

Il existe trois façons de déterminer le prix de vente d'un produit :

- Selon le coût de revient, auquel on ajoutera une majoration de X %, correspondant au bénéfice voulu;
 - $3,25 \$ \times 1,30 = 4,23 \$$
- Selon les prix des produits concurrents;
 - De 3,99 \$ à 4,59 \$
- Selon le prix que le consommateur est prêt à payer pour ce produit.
 - 4,60 \$

Marge

En pratique, on tiendra compte de ces trois façons pour fixer un prix de vente

Les méthodes de calcul

- Méthode de la marge sur coût variable ou contribution marginale;
- Méthode du coût complet;
- Méthode par activité.

La liste d'épicerie de ce que l'on a besoin

- L'état des résultats de l'entreprise tiré directement de son logiciel de comptabilité (on a besoin d'une description des revenus-dépenses assez précise);
- Les recettes standardisées de chaque produit et pour chaque format : MP, emballages, MOD;
- Un inventaire de début et de fin d'exercice des matières premières et des produits finis;
- La liste de prix des matières premières;
- Les volumes de ventes annuels et les prix de vente de chaque produit et selon chaque circuit de commercialisation;

***Si plusieurs activités

- Tableau de ventilation du travail par activité pour chaque employé;
- Tableau d'utilisation des locaux et bâtiments
- Revenus bruts et dépenses par activité

La recette

- Écrire et standardiser la recette: ingrédients, quantité (batch), méthode, validation du procédé, fournisseurs.
- On travaille en poids (kg ou gr) et non en unité ou en volume (tasse, cuillère à thé, etc.).
- Prix de tous les intrants.
- On documente le temps de fabrication, incluant le temps de préparation, de set-up des équipements, de nettoyage.

[recette](#)

*Agriculture, Pêches
et Alimentation*

Québec 

Méthode de la marge sur coût variable ou contribution marginale

Confiture de fraise (par pot de 250 ml) :

Matière première

- Fraise + sucre 1,01 \$
- Emballage 0,37 \$

Main-d'œuvre de fabrication

- Total des opérations 0,39 \$
1,77 \$

Prix de vente 3,00 \$

Marge sur coût variable = 3,00 \$ - 1,77 \$ = 1,23 \$

Ou exprimé en pourcentage = 1,23/3,00 X 100 = 41 %

Question : Que représente ce 1,23 \$??

Méthode du coût complet

- À l'ensemble de mes charges variables, j'ajoute, par produit, la juste part de toutes mes autres dépenses. Ces autres dépenses représentent les charges indirectes.
- Charges indirectes :
 - Téléphone
 - Électricité
 - Taxes
 - Assurances
 - Ent. et rép. des équipements + bâtiments
 - Frais d'administration
 - Frais financiers
 - Frais de vente
 - Amortissement
 - Etc
- Il faut trouver une façon de répartir équitablement l'ensemble de ces dépenses, à chacun de mes produits.
- C'est ce que l'on appelle : l'imputation. Et il faut identifier un **critère d'imputation**.

[Charges indirectes](#)

*Agriculture, Pêches
et Alimentation*

Québec 

Méthode du coût complet

Confiture de fraise (par pot de 250 ml) :

Matières premières

- Fraises + sucre 1,01 \$
- Emballage 0,37 \$

Main-d'œuvre de fabrication

- Total des opérations 0,39 \$
1,77 \$

Charges indirectes 0,76 \$

Coût total 2,53 \$

Prix de vente 3,00 \$

Que représente ce montant : (3,00 \$ - 2,53 \$) **0,47 \$?**

[recettes](#)

*Agriculture, Pêches
et Alimentation*

Québec 

Prise de décision

Produits	1	2	3	4	5	total	
Ventes	5,00 \$	4,00 \$	3,50 \$	3,25 \$	4,50 \$	20,25 \$	20,25 \$
Charges variables	2,25 \$	2,00 \$	1,75 \$	1,50 \$	2,25 \$	9,75 \$	
Charges indirectes ou fixes	2,00 \$	2,00 \$	2,25 \$	1,00 \$	2,25 \$	9,50 \$	9,50 \$
Coût de revient complet	4,25 \$	4,00 \$	4,00 \$	2,50 \$	4,50 \$	19,25 \$	
Marge ou bénéfice net	0,75 \$	- \$	(0,50) \$	0,75 \$	- \$	1,00 \$	5%

Tableau

*Agriculture, Pêcheries
et Alimentation*

Québec 

Méthode du coût par activité

- Il faut répartir les charges indirectes, par activité dans un premier temps, et ensuite les imputer par produit dans chacune des activités.
- C'est souvent le cas des agro-transformateurs :
 - Ferme (1, 2 ou plus d'activités)
 - Activités de transformation (1, 2 ou plus)
 - Agrotourisme

[Charges indirectes](#)

Sources d'erreurs probables

[Feuille de temps](#)

- Informations imprécises ou erronées : MOD, prix des intrants fluctuants dans l'année, recettes non-standardisées;
- Pertes, produits défectueux;
- Ventes non déclarées;
- Prélèvement;
- Vol.

Bibliographie

- Coût de revient et prise de décision, MFE, 2012 <http://www.economie.gouv.qc.ca>;
- Tarifer vos produits ou services: <http://www.infoentrepreneurs.org/fr/guides/tarifer-vos-produits-ou-services/> ;
- Coût variable: <http://www.unit.eu/nuxeo/site/esupversions/b1f9ba43-7741-480d-9646-05a03fffae14/Chapitre-3/Compta-gestion-ingenieur/ING-P3-04/Pdf/ING-P3-04.pdf> ;
- Coût variable:
http://www.cheneliere.info/cfiles/complementaire/2896320555_Previsions_controle_budgetaire/PrevCont_avdj02.pdf ;
- Fixation des prix: <http://www.entreprisescanada.ca/fra/page/2624/>
- Établir ses prix en fonction de son type d'activité:
<http://www.entreprisescanada.ca/fra/page/4060/>;
- Détermination du prix juste: <http://www.entreprisescanada.ab.ca/index.php/legal/154-setting-the-right-price>

Merci pour votre attention

Période de questions