Vente directe – Formulaires de calcul

Édition 2022

agridea
ENTWICKLUNG DER LANDWIRTSCHAFT UND DES LÄNDLICHEN RAUMS
DÉVELOPPEMENT DE L'AGRICULTURE ET DE L'ESPACE RURAL
SVILUPPO DELL'AGRICOLTURA E DELLE AREE RURALI
DEVELOPING AGRICULTURE AND RURAL AREAS

Impressum

Édition
AGRIDEA
Avenue des Jordils 1 | CP 1080 | 1006 Lausanne
T +41 (0)21 619 44 00 | F +41 (0)21 617 02 61
contact@agridea.ch | www.agridea.ch

Auteures
Esther Thalmann, Hansruedi Schoch, Andrea Bory, AGRIDEA,
Rita Steiner-Lippuner, Wallierhof, SO, Paula Furrer-Amrein, BBZN Schüpfheim, LU, septembre 2022

Impression
AGRIDEA

Art.-Nr.
1130

© AGRIDEA, novembre 2022

Sans autorisation expresse de l›éditeur, il est interdit de copier ou de diffuser de toute autre manière, tout ou partie de ce document.

Les informations contenues dans ce document sont sans garantie.
Seule la législation fait fois.

Contenu

Édition 2022

Instructions

- Instructions pour le formulaire de calcul de prix dans la vente directe
- Instructions pour le formulaire de calcul des frais de machines/appareils de transformation
- Instructions pour le formulaire de calcul de prix pour un paquet de viande (divers morceaux)
- Instructions pour le formulaire de calcul de prix pour la vente de viande par morceaux séparés
- Instructions pour le formulaire de calcul des frais du local de transformation

Formulaires

- Formulaire pour le calcul de prix dans la vente directe
- Formulaire pour le calcul des frais de machines/appareils de transformation
- Formulaire de calcul de frais du local de transformation
- Formulaire pour le calcul du seuil de rentabilité
- Formulaire de calcul pour le prix de vente de viande par paquet mélangé
- Formulaire de calcul pour le prix de vente de viande par morceaux séparés

Exemples de calculs

- Exemple de calcul de prix d'une confiture de pruneaux
- Exemple de calcul de frais d'un appareil
- Exemple de calcul de frais pour le local de transformation
- Exemple de calcul de prix pour la vente d'un Natura Beef en paquet de viande mélangée
- Exemple de calcul de prix pour la vente de Natura Beef par morceau

Calcul des coûts pour la transformation d'un produit, y compris la commercialisation

Produit qui est fabriqué, à noter ici

Quantité déterminer la masse/volume max. à transformer

Nombre de portions est défini par les éléments de coûts 1-5

Coûts de transformation

1 Calculer les coûts des ingrédients

Quantité des ingrédients à noter avec les montants correspondants (uniquement décimales avec point, sans unité de mesure). Si les quantités sont saisies en grammes ou en kilogrammes, le prix est également calculé par gramme ou par kilogramme, etc.
Auto-approvisionnement = prix à la production

2 Matériel auxiliaire

Saisir le nombre de portions pour que le programme calcule le coût par portion.

3 Local de transformation/stockage

Part de produit investi dans le local de transformation (amortissement et intérêts) et de local de stockage. Indications tirées du formulaire de calcul du local de (voir instructions relatives au formulaire de calcul du local de transformation).

4 Coûts de machine

Voir instructions pour le formulaire de calcul des frais de machine/appareils dans ce document ou dans la brochure « Appareils ménagers, coûts et critères d'achats », AGRIDEA 2023

Achat/location
- Part du produit amortissements et intérêts
- Location de machine ou appareil

Energie
- Coûts d'énergie = consommation d'énergie (kWh) x coût du courant électrique (Fr. / kWh)

Frais de déplacements
- Km – indemnisation (p. ex. achat)

Dans la rubrique « coût par procédé » : introduire p. ex. les kWh nécessaires pour cuire une charge de confiture, la transformation d'une charge de pâte en nouilles (introduire la durée d'utilisation de la machine à pâte/nouille).

5 Charge de travail (y compris le temps d'achat) et salaire de tiers

Salaire de tiers Salaire pour le personnel

Temps de travail Charge de travail pour toutes les tâches comme acheter, préparer, éplucher, blanchir, remplir, mettre en sachet, étiqueter, ranger, contrôler, nettoyer, etc de toutes les personnes impliquées dans la vente directe. Indiquer le temps de travail à la décimal afin de faciliter le calcul (la formule de conversion : x minutes/ 60 = heures en décimale)

Charge de vente Se compose de la charge de travail pour la vente, l'investissement (amortissement et intérêt) dans un local ou la location pour le local/le stand de marché et les infrastructures, la publicité, des frais de Label. Soit le montant est détaillé selon les postes, soit on choisit un montant forfaitaire.

Variante 1 Saisie détaillée de tous les coûts liés à la vente.

Variante 2 Charges forfaitaires en pourcentage des coûts de production (majoration commerciale).

Coûts totaux Comme la majoration commerciale varie en fonction du produit (pertes, durée de conservation, etc.), il existe une fourchette de 20 à 40 %. Source Groupe spécialisé dans la vente directe FSV.

Marge du bénéfice (Coût de production total + frais de vente variante 1 ou variante 2) sont divisés par le nombre de portions qui apparaissent automatiquement dans le formulaire (c'est pourquoi il faut indiquer les portions au début !). Le prix par unité est ensuite calculé pour « en gros » et « en détail ». Le prix de vente en gros et le prix de vente en détail doivent être déterminés à partir de ces données, selon l'appréciation de chacun. La fixation individuelle du prix de vente permet de calculer automatiquement la marge du bénéfice qui en découle. Celle-ci est importante pour déterminer les investissements de renouvellement, le développement de produits, etc..

Guide pour le calcul des coûts des machines et appareils ménagers

Prix d'achat et coûts d'installation
Se renseigner dans les listes de prix ou par les devis.

Durée d'utilisation
Voir le formulaire AGRIDEA « Durée d'utilisation et coûts d'entretien des machines et appareils ménagers ».

Frais d'entretien
L'entretien représente 2 à 5 % du prix d'achat (par exemple pour les réparations), voir le formulaire AGRIDEA « Durée d'utilisation et coûts d'entretien des machines et appareils ménagers ».

Utilisation des appareils
Il faut prendre en compte toutes les opérations par an : celles pour l'auto-approvisionnement, celles pour la vente et celles pour les utilisations interentreprises.

Amortissements
L'amortissement peut être calculé à partir du prix d'achat et de la durée d'utilisation. L'amortissement exprime de combien la valeur de l'appareil diminue chaque année. Cette somme doit être économisée chaque année afin de pouvoir acheter un nouvel appareil à la fin de la durée d'utilisation prévue.

Appareils en cadeau Appareils amortis
doivent être amortis normalement, comme les appareils achetés par l'entreprise.

Taux d'intérêt
Même pour les appareils qui ont déjà dépassé leur durée d'utilisation habituelle, il faut calculer un amortissement pour le calcul des prix des produits.

L'acquisition d'un appareil nécessite un capital.

Ce capital investi ne rapporte pas d'intérêts, c'est pourquoi il faut calculer le droit aux intérêts. Le montant des intérêts dépend du taux d'intérêt actuel de la banque (valeur de référence : taux d'intérêt des obligations de la Confédération à 10 ans) et de 60 % des coûts d'acquisition. On ne part que de 60 % des frais d'acquisition, car les amortissements peuvent être placés chaque année avec intérêts.

Le résultat est une valeur moyenne pour toute la durée d'utilisation.

© AGRIDEA 2021, Machines dans le ménage

Instructions pour le calcul des frais du local de transformation

Pour ces calculs, nous avons utilisé un investissement moyen pour un espace de transformation simple et de petite taille.
Il est donc vivement recommandé de se pencher personnellement sur ses propres facteurs de coûts.

Remarques sur l'exemple - est à adapter individuellement

- L'entreprise Muster travaille dans un petit local de transformation aménagé simplement. (Ex. CHF 20 000.00).
- Une balance, un petit congélateur et divers petits matériels font partie de l'inventaire, qui est utilisé exclusivement pour la vente directe. (Ex. : CHF 1500.00)
- Pour la fabrication du pain, un four à pain (3 étages), une machine à pâte (5 kg) sont à disposition.
- Pour le remplissage du sirop, le robinet de stérilisation (chromé) est inclus afin de pouvoir chauffer une plus grande quantité.

Calcul individuel avec le modèle vide

Les formules de calcul sont enregistrées dans les bases des cellules.

Étape 1 - Rassembler tous les investissements spécifiques au projet

- Création du local (factures des artisans, coûts des matériaux et prestations propres)
- Installations, par ex. électriques, sanitaires, etc.
- Coûts d'acquisition des appareils et des machines, neufs ou d'occasion
- Petits appareils et petit matériel, p. ex. balance, réchaud, réfrigérateur, congélateur, mobilier
- Taxes uniques pour autorisations, honoraires de conseil

Étape 2 - Compiler les coûts annuels spécifiques au projet (et la part du projet dans les coûts structurels)

- Frais de publicité (ex. CHF 400.00) et frais administratifs (ex. matériel de bureau CHF 50.00)
- Dépenses pour les sacs à ordures et l'eau (ex. : 30.00), etc.
- Autorisations, taxes de marché (ex. 400.00), cotisations annuelles, frais (ex. CHF 30.00), etc.
- Part du projet dans les coûts structurels de l'entreprise (ex. CHF 70.00 pour l'énergie).
  - En règle générale, ces coûts ne peuvent pas être attribués à des produits individuels. Il est donc possible de lier ces dépenses au calcul des frais du local de transformation.
  - si ces coûts peuvent être attribués à un seul produit, ils peuvent également être pris en compte dans le calcul des produits. (dans cet exemple, le pétrin, le four à pain et l'appareil pour la fabrication d'étiquettes n'apparaissent donc plus.

Étape 3 - Définir la durée d'utilisation du local et des équipements

- Fixer un droit aux intérêts et frais d'entretien

	Durée d'utilisation	**Frais de maintenance, réparation et assurances**	**Droit aux intérêts**
Bâtiments Infrastructures	20-25 années	5-10 %	1.5-2 %
Machines, appareils	8-12 années	3-6 %	
Petit matériel (louches, services, etc.)	5 années	2-3 %	

Étape 4 - Reporter les chiffres dans le formulaire Local de transformation et calculer les coûts structurels annuels sans droit au salaire

Étape 5 - Saisir la répartition des produits en pourcentage

- Insérer les produits fabriqués par l'entreprise dans le tableau.
- Calculer le pourcentage d'utilisation et les opérations/lots.

Si un local de transformation est utilisé pendant 2,5 à 3 jours pour différents produits, ces 125 à 150 jours correspondent à une utilisation à 100 pour cent.

Exemple : utilisation pour des groupes de produits individuels (137 jours).

Si le local de transformation est utilisé pendant 50 semaines et 100 jours (2 processus ou lots* par jour) pour la fabrication de pain, cela correspond à une occupation de 72.99, resp. 73 %. (100 / 137 x 100)

Si le local de transformation est utilisé pendant 50 semaines pendant ½ journée pour la fabrication de confitures, cela correspond à une utilisation de 25 jours (2 opérations ou lots par jour). L'utilisation de l'espace de transformation correspond à 18.24 % ou 18 %. (25 / 137 x 100)

La somme de tous les produits est égale à 100 %, arrondie au chiffre supérieur ou inférieur.

Étape 6 - Répartition des coûts totaux (total des coûts structurels sans droit au salaire) sur tous les produits

- Les coûts générés par le local de transformation par an sont attribués aux produits au prorata (coûts par produit).
- Le pourcentage calculé est réparti entre les opérations/lots. Ce montant (coût/lot) est intégré dans le calcul des produits et se répercute au prorata sur le prix de vente de chaque confiture, pain, etc. Exemple : le montant calculé par opération est débité des 40 pots de confiture et se répercute donc sur le prix de vente au détail. Formulaire : Calcul des prix dans la vente directe - Facteur de coûts des locaux

Proposition :
Un calcul séparé des coûts de machine est effectué pour l'appareil servant à la fabrication des étiquettes et le prix de chaque étiquette est calculé.

Hauswirtschaftliche Bildung / Rita Steiner-Lippuner / Paula Furrer-Amrein

Procédure de calcul du prix des colis de mélange de viande

Il existe différentes méthodes pour effectuer un calcul. La méthode ci-dessous est particulièrement adaptée à la vente de paquets mixtes. L'avantage des paquets mixtes est qu'ils permettent de commercialiser aussi bien les morceaux de viande les plus populaires que les moins appréciés. Dans le cas des colis mixtes, le kilo de viande est remis au client à un prix moyen.

1ère étape Bénéfice similaire	Déterminer le produit de la vente de l'animal lors de la vente par un canal commercial habituel.
2ème étape Identifier les coûts	Recenser tous les coûts liés à l'abattage, à la transformation, à la vente et à la main-d'œuvre.
	Déterminer tous les coûts (boucherie, emballage, expédition, matières auxiliaires, administration, coûts d'investissement, etc.
	Prévoir une marge de risque de 2 % (voir définitions 7.2)
	Répertorier tous les travaux à effectuer en rapport avec la commercialisation de la viande. Saisir le temps de travail nécessaire à cet effet et l'indemniser avec le salaire horaire.
3ème étape Déterminer le prix au kg	Le prix au kilo de la viande prête à la vente est déduit des charges calculées (valeur de la marchandise animale plus marge de risque plus coûts et travail divisés par la quantité de viande prête à la vente).

Terminologie et valeurs indicatives

Poids vif Le poids de l'animal officiellement attesté avant l'abattage.

Poids mort Le poids officiellement pesé de l'animal abattu ; il correspond au poids vif moins le poids à la sortie de l'abattoir (peau, sang, abats, tête, pieds, estomac, boyaux, parfois aussi la graisse).

Prix du bétail de boucherie Le prix du bétail de boucherie peut être déterminé dans la presse spécialisée ou sur Internet : Schweizer Bauer, Bauernzeitung ; www.schweizerfleisch.ch. Le prix du bétail de boucherie se réfère au poids mort (et non au poids vif) de l'animal !

Le calcul du prix doit toujours être effectué sur la base du prix le plus élevé du bétail de boucherie pour une année, car le client ne peut pas comprendre si les prix de vente directe varient pendant une saison de commercialisation.

Exemple : le prix le plus élevé du bétail de boucherie pour la viande de veau est généralement obtenu entre octobre et décembre.

Saisir tous les coûts en tant que coûts totaux sous le point « service complet » ou individuellement sous les différents autres points. Les machines et appareils en propriété sont des coûts fixes. Les machines et appareils loués font partie des coûts variables.

Coûts Comme la viande fait partie des produits périssables, le risque de perte de marchandises, par exemple en raison d'une mauvaise manipulation (p. ex. stockage intermédiaire incorrect), est élevé. En même temps, il existe une provision pour le cas où le produit aurait d'autres défauts (réclamations des clients).

Risques Évaluer le risque à 2 % et l'intégrer dans le calcul.

Valeurs indicatives pour le rendement en viande et en abattage

Au sein des espèces animales, il peut y avoir des différences selon les races ou des adaptations peuvent être faites sur la base de l'expérience.

	Rendement d'abattage	Rendement en viande %
Genisse / boeuf	50-52	67-68
Vache	45-50	67-68
Taureau	50-55	67-68
Veau	58-60	70-72
Porc	78-80	58-60
Mouton / Agneau	45-48	80-82
Chèvre	50-52	80-82
Cheval	53-55	68-69

Rendement d'abattage/rendement de carcasse

Le rendement d'abattage désigne le rapport entre le poids vif et le poids mort.

Rendement en viande

Le rendement en viande désigne le rapport entre le poids de la viande prête à la vente et le poids mort. La quantité de viande prête à la vente est obtenue en déduisant du poids de l'animal abattu les os, la peau, la graisse et la perte de poids.

Source du tableau : ABZ Spiez

Source et informations supplémentaires : Brochure « Vente directe de viande » Forum de vulg Suisse et AGRIDEA, 2014

Instructions pour le formulaire de calcul de prix pour les morceaux de viande individuels et comparaison : vente de paquets mixtes avec morceaux individuels

Pour ce calcul, des chiffres d'exploitations agricoles pratiquant la vente directe de viande ont été mis à disposition. Ceux-ci servent d'exemples.

Il est donc vivement recommandé de se pencher personnellement sur ses propres facteurs de coûts.

Remarques sur la procédure avec le formulaire Excel

- Seuls les champs jaunes peuvent être complétés par des données personnelles. Les autres champs sont bloqués.
- Après avoir rempli les données de base et le rendement en viande, le nombre de kg de viande prête à la vente est proposé dans la colonne Valeur standard, selon les formules pré-enregistrées.
- Les prix de vente des pièces individuelles, indiqués dans la colonne valeur standard, ont été choisis par le groupe d'auteurs de manière uniforme pour tous les exemples. Il s'agit de prix moyens de ventes directes et de bouchers.

Calcul individuel à l'aide du modèle vide avec les formules pré-enregistrées

- Remplir les données de base et les indications relatives au rendement en viande.
- Le prix actuel du bétail de boucherie peut être obtenu dans les médias agricoles.
- Définir le salaire horaire souhaité et l'inscrire.
- Adapter la liste des morceaux de viande à sa propre offre/assortiment effectif par kg et la saisir.
- Saisir les prix souhaités pour la vente de morceaux individuels, prix effectif par kg.
- Saisir le prix actuel pour les paquets mixtes, produit pour les paquets mixtes.
- Compléter en outre les dépenses supplémentaires pour le travail, l'infrastructure et l'énergie.
- Si vous remplissez complètement le formulaire, le bénéfice de la vente de pièces individuelles est automatiquement calculé.

© Quelle : Rita Steiner-Lippuner, Wallierhof, SO, Paula Furrer-Amrein, BBZN Schüpfheim, LU, September 2022

Nom, Prénom		Année	
Produit			
Quantité, mesure			
Nombre de portions par unité		**Unité**	

Coûts de production

1. Ingrédients, aliments

selon recette

Quantité kg, l, pce, ...	Ingrédients	Prix par pce, kg, l, ... Prix fournisseur Prod. de l'exploitat.	Prix par pce, kg, l, ... Prix vente Achat	Coûts en CHF pour la quantité utilisée
	Divers			
			Somme	

2. Matériel et accessoires

par ex. emballages, étiquettes, ...

Quantité kg, l, pce, ...	Produit	Prix par pce, kg, l, ... en CHF	Coûts en CHF
		Somme	

3. Locaux

par ex. part de l'utilisation atelier de transformation, développement du produit,...

Genre de coûts	Prix en CHF	Coûts totaux ou partiels en CHF
	Somme	

4. Frais machines

par ex. loyer, energie, frais de véhicule; voir également calcul du coûts des machines

Genre de machine, appareil	Coûts par unité de travail en CHF
Somme	

5. Dépense de travail, durée des achats incl. et salaire de tiers

Travail	Nombre d'heures	Prix par h. en CHF	Salaire en CHF
		Somme	

Coûts de production totaux	Ingrédients + accessoires + locaux + frais machines + travail	

Frais de vente

Variante 1: de façon détaillée

par ex. nombre d'heures, loyer pour location stand ou local de vente, taxes de marché et publicité

Travail	Nombre	Rémunération horaire, loyers coûts publicit.	Coûts en CHF
		Somme	

Variante 2: global

Majoration commerciale		Coûts en CHF
en pourcents des coûts de production	20 - 40%	

Frais de vente	variante 1 ou variante 2	
Coûts totaux	coûts de production + frais de vente	

Comparaison	Nombre de portions par unité	Coûts totaux par unité en CHF	Prix par portion en CHF
En gros			
Détail			

Prix de vente en gros	CHF	
Prix de vente au détail	CHF	

Marge bénéficiaire, en gros	Part du prix de vente en %
Marge bénéficiaire, au detail	Part du prix de vente en %

Remarques

Source: ERFA Beraterinnen Nordostschweiz

Voir aussi : Vente directe
Formulaires de calcul

Nom, Prénom	Année

Indications de base

Type de machine				
Prix d'achat		CHF		
Durée d'utilisation		année	Coûts d'entretien	%
Coûts d'installation		CHF		
Durée d'utilisation		année	Coûts d'entretien	%
Coûts d'acquisition		CHF		
Utilisation de la machine		Utilisations par année		
Taux d'intérêt		%		

Bases de calcul
AGRIDEA, Appareils ménagers, définitions et instructions
AGRIDEA, Durée d'utilisation et coûts d'entretien

Calcul des coûts

Coûts fixes

Amortissements	$\frac{\text{Prix d'achat}}{\text{Durée d'utilisation}}$	= ____ =	
	$\frac{\text{Coûts d'installation}}{\text{Durée d'utilisation}}$	= ____ =	
Taux d'intérêt	$\frac{\text{Coûts d'acquisition x 0.6 x taux d'intérêt}}{100}$	= ____ =	
Total			**CHF**

Coûts variables

Entretien	$\frac{\text{Prix d'achat x entretien (\%)}}{100}$	= ____ =	
	$\frac{\text{Coûts d'installation x entretien (\%)}}{100}$	= ____ =	
Total			**CHF**

Coûts d'utilisation	Unités par utilisation	Utilisations par année	Unités par année	Prix par unité	Total par année	
Energie						
Eau, Eaux usées						
Total				**CHF**		

Coûts totaux par année	**CHF**
Coûts par utilisation	**CHF**

Rémunération du travail
Le formulaire AGRIDEA "Prestations du ménage" renseigne sur le tarif horaire à appliquer pour le calcul de la rémunération

Voir aussi : **Dienstleistungen im Haushalt, Broschüre** url.agridea.ch/PRMenage
Appareils ménagers url.agridea.ch/APMenage

Nom, Prénom	Année

Indications de base

1. Coûts spécifiques du projet

Investition - description	Capital investi CHF	Durée d'utilisation en anée	Position de coût	Pourcentage	Base de coût CHF	Total par anée CHF
			Amortissement:			
			Intérêt, 60% des investissement			
			Réparations, assurances			
			Amortissement:			
			Intérêt, 60% des investissement			
			Réparations, assurances			
			Amortissement:			
			Intérêt, 60% des investissement			
			Réparations, assurances			

Coûts d'investissement totaux par an **CHF**

2. Autres coûts spécifiques du projet

Autres coûts annuels	Nombre	Coûts CHF		Total par anée CHF

Total autres coûts annuels **CHF**

3. Part des coûts structure du projet de l'entreprise

	Nombre	Coûts CHF		Total par anée CHF

Total coûts de structure **CHF**

Total coûts de structure sans prétention salariale **CHF**

Répartition des coûts sur les produits

Description produits	Part de produit pour cent		Coûts par produit		Cycle / charge	Coûts/ cycle CHF
			CHF	-		
			CHF	-		
			CHF	-		
			CHF	-		
			CHF	-		
			CHF	-		
			CHF	-		
			CHF	-		
			CHF	-		
			CHF	-		
Contrôle	0.0%		somme de contrôle CHF			

© Source: Rita Steiner-Lippuner, Wallierhof, SO, Paula Furrer-Amrein, BBZN Schüpfheim, LU, September 2022

Calcul de prix pour la vente directe – Calcul de seuil de rentabilité pour un produit

Nom, Prénom	Année

Projet		**Prétentions de salaire**	
Description		Coûts de la MO familiale, CHF / h	

Prestations

Désignation du produit	**Nombre**	**Unité**	**Montant par unité CHF**	**Total par année CHF**
Total des prestations				

Coûts variables

Total des coûts variables			

Marge brute	

Coûts de structure

1. Coûts des investissements liés au projet	**Montant**	**Ans**	**Pour cent**	
Amortissements				
Intérêt sur 60 % de l'investissement				
Entretien, assurances				
Amortissements				
Intérêt sur 60 % de l'investissement				
Entretien, assurances				

2. Autres coûts imputables au projet	**Nombre**	**Unité**	**CHF par unité**	

3. Part du projet aux coûts de structure de l'entreprise	**Nombre**	**Unité**	**CHF par unité**	
Total coûts de structure sans prétention de salaire				

Produit du travail de la MO familiale, total	

Prétention de salaire	**Nombre**	**heures par unité**	**Heures totales**	**Rémunération en CHF / h**	**Total**
a Temps de travail lié à la quantité vendue					
b Temps de travail pas lié à la quantité vendue					
Total					

Bénéfice (+) ou perte (-) calculé	

Produit du travail de la MO familiale, par heure		
Durée moyenne d'amortissement des investissements		
Seuil de rentabilité, prix minimum de vente	Unités	
Seuil de rentabilité, quantité		

Source: Rita Steiner-Lippuner, Fachstelle bäuerliche Hauswirtschaft, Bildungszenrum Wallierhof, Riedholz SO

Bases de calcul de seuil de rentabilité pour un produit

Coûts var. 1	Nombre	Unité	Montant	Total
Total	Coûts var. 1			

Coûts var. 2	Nombre	Unité	Montant	Total
Total	Coûts var. 2			

Coûts var. 3	Nombre	Unité	Montant	Total
Total	Coûts var. 3			

Coûts var. 4	Nombre	Unité	Montant	Total
Total	Coûts var. 4			

Coûts var. 5	Nombre	Unité	Montant	Total
Total	Coûts var. 5			

Coûts var. 6	Nombre	Unité	Montant	Total
Total	Coûts var. 6			

Calcul de prix pour la vente directe – Paquet de viande mélangée

Nom, Prénom	Année

Données de base

Description	
Label	
Animal	
Espèce animale	
Classe commerciale	
Poids vif en kg (PV)	
Poids carcasse en kg (PC)	

Valeur de l'animal par les canaux de vente usuels

Rendement de carcas		58.0 %		Poids carcasse en kg (PC) [1]	
Rendement de viande		68.0 %		kg viande prête à la vente	
Prix de l'animal de boucherie (PAB)			par kg PC	PC x PAB	
Prime du label CHF				ou forfait	
Coûts du transport			forfait		

Produit de la viande dans le commerce ou dans une boucherie CHF

Coûts et charge de travail lors de la vente directe de viande

1. Coûts

Coûts variables	Prix de base par unité		Prix CHF	Prix total
Abattage et découpe				
Abattage		par kg PC		
Inspection des animaux, vivants		forfait		
Inspection de la viande		forfait		
Elimination des abats		par kg PC		
Découpe		par kg PC		
Finition, dressage		par kg PC		
Saucissons, fumage		forfait		
TVA sur CA de prestations				
Total			**CHF**	
Autres coûts				
Coûts supplémentaires pour les véhicules : location, essence, ...		forfait		
Location ensacheur sous vide		forfait		
Location chambre froide		forfait		
Sacs sous vide, étiquettes		forfait		
Publicité, annonces, envois		forfait		
Salaires pour tiers		forfait		
Total			**CHF**	
Coûts fixes				
Appareils, engins par ex. ensacheur sous vide				
Installations				
Total			**CHF**	
Service complet en boucherie				
mise sous vide, étiquetage				

Total coûts intermédiaires **CHF**

2. Risque

Denrée périssable, risque élevé	2.0 %		
Valeur de marchandise			

Total risque CHF

3. Travail

Temps de travail en heures (MOh)	
Abattage y. c. transports	
Découpe en portions, emballage sous vide	
Livraison des différents assortiments de viande	
Organisation, planification de la vente	
Facturation	
Contact avec clientèle, informations	
Visite de la ferme, familles	
Total	
Tarif horaire **CHF**	

Total intermédiaire charge de travail CHF

Coûts d'abattage, transformation, vente et travail **CHF**

Valeur marchandise + coûts totaux **CHF**

Recettes à réaliser par la vente directe

Coûts de production totaux	**CHF**
Viande prête à la vente	**kg**

pour un kg de viande prêt à la vente **CHF**

Prix pour un kg de viande prêt à la vente **CHF**

Marge bénéficiaire Part du prix de vente en %

Remarques

[1] Les revues spécialisées ou Internet renseignent sur le prix des animaux de boucherie : Terre et Nature, Uniterre, www.agrihebdo.ch www.viandesuisse.ch. A noter : le prix des animaux de boucherie se rapporte au poids de carcasse et non au poids vif de l'animal ! Le calcul du prix doit toujours se baser sur le prix des animaux de boucherie le plus élevé de l'année, car le client ne comprendrait pas pourquoi les prix à la vente directe varient durant une même période de commercialisation.

Source : Peter Hügi, service de vulgarisation agricole Wallierhof SO

Vous trouvez plus d'informations dans la brochure « Vente directe de la viande », Forum la Vulg Suisse et AGRIDEA 2014.

Voir aussi : **Vente directe de la viande**
url.agridea.ch/VDViande

© Source: Rita Steiner-Lippuner, Wallierhof, SO, Paula Furrer-Amrein, BBZN Schüpfheim, LU, September 2022

Nom, Prénom				Année	

Données de base

Description					
Label					
Animal					
Espèce animale				Poids vif en kg (PV)	
Classe commerciale		Taxation		Poids carcasse en kg (PC)	

Valeur de l'animal par les canaux de vente usuels

Rendement de carcas	0.0 %	58.0 %		Poids carcasse en kg (PC)	
Rendement de viande	0.0 %	68.0 %		kg viande prête à la vente	
Prix de l'animal de boucherie (PAB)		par kg PC		PC x PAB	
Prime du label CHF		par kg PC		CHF forfait	
Coûts du transport CHF		forfait			

Produit de la viande dans le commerce ou dans une boucherie	CHF

Valeur de marchandise

	valeur de base kg	effectif kg	valeur de base CHF pro kg	effectif CHF pro kg	Total CHF
Filet					
Entrecôte, Faux-filet					
Rumpsteak					
Côte couverte, escalope					
Côte plate, bouilli					
Escalope de bœuf, minute					
Escalope de bœuf, minute					
Tranches à braiser, …..					
Tranches à braiser, coin					
Rôti roulé					
Rôti, 1ère qualité					
Rôti, 2ème qualité					
Bouilli					
Ragoût					
Emincé					
Viande hachée					
Viande pour burger					
Viande pour saucisse					
Viande fumée					
Total					

Verkaufsfertiges Fleisch		kg
Prix moyen par kg		CHF
Recettes en cas de vente à l'unité		CHF
Produit du bœuf Label au marché sans vente directe		CHF

Recettes supplémentaires vente directe 1

Produit obtenu avec la vente par lot		CHF par kg viande	CHF
	Différence avec la vente par morceaux		CHF

Charge de travail supplémentaire		MOh	Tarif horaire		
Charge sup. en infrastructure et énergie		forfait			

Benéfice de la vente par morceaux CHF

1 Marge brut : frais de boucherie, infrastructure, ventes, salaires, marketing

© Source: Rita Steiner-Lippuner, Wallierhof, SO, Paula Furrer-Amrein, BBZN Schüpfheim, LU, September 2022

Voir aussi : Direktvermarktung von Fleisch

Nom, Prénom		Année	
Produit			Pâte à tartiner pruneaux
Quantité, mesure	20.000	kg	
Nombre de portions par unité	70	**Unité**	Pots

Coûts de production

1. Ingrédients, aliments

selon recette

Quantité kg, l, pce, ...		Ingrédients	Prix par pce, kg, l, ... Prix fournisseur Prod. de l'exploitat.	Prix vente Achat	Coûts en CHF pour la quantité utilisée
20.000	kg	Pruneaux	1.90		38.00
10.000	kg	Sucre		1.10	11.00
20.00	pce	Gelfix		1.80	36.00
		Divers			
				Somme	**85.00**

2. Matériel et accessoires

par ex. emballages, étiquettes, ...

Quantité kg, l, pce, ...		Produit	Prix par pce, kg, l, ... en CHF	Coûts en CHF
70.00	pce	Pots de 410 ml avec couvercle (dès 500 pce	0.90	63.00
70.00	pce	Etiquettes	0.13	9.10
			Somme	**72.10**

3. Locaux

par ex. part de l'utilisation atelier de transformation, développement du produit,...

Genre de coûts	Prix en CHF	Coûts totaux ou partiels en CHF
Part des coûts du local de transformation (v. formulaire ci-après)		7.50
	Somme	**7.50**

4. Frais machines

par ex. loyer, energie, frais de véhicule; voir également calcul du coûts des machines

Genre de machine, appareil	Coûts par unité de travail en CHF
Casserole (pour plaque), (voir formulaire ci-après)	1.12
Somme	**1.12**

5. Dépense de travail, durée des achats incl. et salaire de tiers

Travail	Nombre d'heures	Prix par h. en CHF	Salaire en CHF
Préparer les pruneaux, couper	2.50	28.00 CHF	70.00
cuire et remplir les pots à chaud	3.00	28.00 CHF	84.00
Ranger, nettoyer et étiqueter	1.50	28.00 CHF	42.00
		Somme	196.00

Coûts de production totaux	Ingrédients + accessoires + locaux + frais machines + travail	**361.72**

Frais de vente

Variante 1: de façon détaillée

par ex. nombre d'heures, loyer pour location stand ou local de vente, taxes de marché et publicité

Travail	Nombre	Rémunération horaire, loyers coûts publicit.	Coûts en CHF
		Somme	

Variante 2: global

Majoration commerciale			Coûts en CHF
en pourcents des coûts de production	20 - 40%	30.0 %	108.52

Frais de vente	variante 1 ou variante 2	**108.52**
Coûts totaux	coûts de production + frais de vente	**470.24**

Comparaison	Nombre de portions par unité	Coûts totaux par unité en CHF	Prix par portion en CHF
En gros	70	361.72	**5.17**
Détail	70	470.24	**6.72**

Prix de vente en gros	CHF	**5.50**
Prix de vente au détail	CHF	**7.00**
Marge bénéficiaire, en gros	Part du prix de vente en %	6.05
Marge bénéficiaire, au detail	Part du prix de vente en %	4.03

Remarques

Source: ERFA Beraterinnen Nordostschweiz

Voir aussi : Vente directe
Formulaires de calcul

Calcul de prix pour la vente directe – Calcul des coûts des appareils ménagers

Nom, Prénom	Année

Indications de base

Type de machine	Casserole pour confiture				
Prix d'achat	140.00	CHF			
Durée d'utilisation	20	année	Coûts d'entretien	2.00	%
Coûts d'installation		CHF			
Durée d'utilisation		année	Coûts d'entretien		%
Coûts d'acquisition	140.00	CHF			
Utilisation de la machine	33	Utilisations par année			
Taux d'intérêt	1.00	%			

Bases de calcul
AGRIDEA, Appareils ménagers, définitions et instructions
AGRIDEA, Durée d'utilisation et coûts d'entretien

Calcul des coûts

Coûts fixes

Amortissements	Prix d'achat / Durée d'utilisation	=	140.00 / 20.00 =	7.00 CHF	
	Coûts d'installation / Durée d'utilisation	=	——— =		
Taux d'intérêt	Coûts d'acquisition x 0.6 x taux d'intérêt / 100	=	84.00 / 100.00 =	0.84 CHF	
Total			**CHF**	7.84 CHF	7.84 CHF

Coûts variables

Entretien	Prix d'achat x entretien (%) / 100	=	280.00 / 100.00 =	2.80 CHF	
	Coûts d'installation x entretien (%) / 100	=	——— =		
Total			**CHF**	2.80 CHF	2.80 CHF

Coûts d'utilisation	Unités par utilisation	Utilisations par année	Unités par année	Prix par unité	Total par année	
Energie	4.000 kWh	33	132.000 kWh	0.20	26.40 CHF	
Eau, Eaux usées						
Total				**CHF**	26.40 CHF	26.40 CHF

Coûts totaux par année	**CHF**	37.04 CHF
Coûts par utilisation	**CHF**	1.12 CHF

Rémunération du travail
Le formulaire AGRIDEA "Prestations du ménage" renseigne sur le tarif horaire à appliquer pour le calcul de la rémunération

Voir aussi : **Dienstleistungen im Haushalt, Broschüre** url.agridea.ch/PRMenage
Appareils ménagers url.agridea.ch/APMenage

Nom, Prénom	Année

Indications de base

1. Coûts spécifiques du projet

Investition - description	Capital investi CHF	Durée d'utilisation en anée	Position de coût	Pourcentage	Base de coût CHF	Total par anée CHF
Infrastructure local de transformation	15'000	20	Amortissement:	5.0%	15'000.00	750.00
			Intérêt, 60% des investissement		9'000.00	
			Réparations, assurances		15'000.00	
			Amortissement:			
			Intérêt, 60% des investissement			
			Réparations, assurances			
			Amortissement:			
			Intérêt, 60% des investissement			
			Réparations, assurances			
Coûts d'investissement totaux par an					**CHF**	750.00

2. Autres coûts spécifiques du projet

Autres coûts annuels	Nombre	Coûts CHF		Total par anée CHF
Total autres coûts annuels			**CHF**	

3. Part des coûts structure du projet de l'entreprise

	Nombre	Coûts CHF		Total par anée CHF
Total coûts de structure			**CHF**	

Total coûts de structure sans prétention salariale	**CHF**	**750.00**

Répartition des coûts sur les produits

Description produits	Part de produit pour cent		Coûts par produit		Cycle / charge	Coûts/ cycle CHF
Pâte à tartiner pruneaux	5.0%		CHF	37.50	5	7.50
Pâte à tartiner autres	30.0%		CHF	225.00	10	22.50
Conserves de fruits	30.0%		CHF	225.00	8	28.13
Légumes au vinaigre	35.0%		CHF	262.50	10	26.25
			CHF	-		
			CHF	-		
			CHF	-		
			CHF	-		
			CHF	-		
			CHF	-		
Contrôle	100.0%		somme de contrôle CHF	750.00		

© Source: Rita Steiner-Lippuner, Wallierhof, SO, Paula Furrer-Amrein, BBZN Schüpfheim, LU, September 2022

Calcul de prix pour la vente directe – Paquet de viande mélangée

Nom, Prénom						Année
Données de base						
Description	Paquet de viande mélangée					
Label	Natura Beef					
Animal	TVD No 121452126					
Espèce animale	Génisse, bœuf				Poids vif en kg (PV)	380
Classe commerciale	C				Poids carcasse en kg (PC)	

Valeur de l'animal par les canaux de vente usuels

Rendement de carcas	50 - 52 % du PV	51%	58.0 %	194	Poids carcasse en kg (PC) [1]	
Rendement de viande	67 - 68 % du PC	65%	68.0 %	126	kg viande prête à la vente	
Prix de l'animal de boucherie (PAB)		11.50 CHF		par kg PC	PC x PAB	2'228.70
Prime du label	CHF				ou forfait	
Coûts du transport		250 CHF		forfait		-250 CHF

Produit de la viande dans le commerce ou dans une boucherie CHF	1'978.70

Coûts et charge de travail lors de la vente directe de viande

1. Coûts

Coûts variables		Prix de base par unité		Prix CHF	Prix total
Abattage et découpe					
Abattage		0.70	par kg PC	135.66	
Inspection des animaux, vivants		20.00	forfait	20.00	
Inspection de la viande		20.00	forfait	20.00	
Elimination des abats		0.10	par kg PC	19.38	
Découpe		1.20	par kg PC	232.56	
Finition, dressage		1.00	par kg PC	193.80	
Saucissons, fumage			forfait		
TVA sur CA de prestations	8.0%	155.00		12.40	
Total				**CHF**	633.80
Autres coûts					
Coûts supplémentaires pour les véhicules : location, essence, ...		50.00	forfait	50.00	
Location ensacheur sous vide		25.00	forfait	25.00	
Location chambre froide		25.00	forfait	25.00	
Sacs sous vide, étiquettes		70.00	forfait	70.00	
Publicité, annonces, envois		100.00	forfait	100.00	
Salaires pour tiers			forfait		
Total				**CHF**	270.00
Coûts fixes					
Appareils, engins par ex. ensacheur sous vide					
Installations					
Total				**CHF**	
Service complet en boucherie					
mise sous vide, étiquetage				150.00	150.00
Total coûts intermédiaires				**CHF**	1'053.80

2. Risque

Denrée périssable, risque élevé	2.0 %		
Valeur de marchandise		1'979 CHF	
Total risque		**CHF**	39.57

3. Travail

Temps de travail en heures (MOh)				
Abattage y. c. transports	1.00			
Découpe en portions, emballage sous vide	9.00			
Livraison des différents assortiments de viande	3.00			
Organisation, planification de la vente	1.00			
Facturation	1.00			
Contact avec clientèle, informations	1.00			
Visite de la ferme, familles	2.00			
Total	18.00			
Tarif horaire	**CHF**	18.00		
Total intermédiaire charge de travail			**CHF**	324.00
Coûts d'abattage, transformation, vente et travail			**CHF**	1'417.37
Valeur marchandise + coûts totaux			**CHF**	3'396.07

Recettes à réaliser par la vente directe

Coûts de production totaux	**3'396.07**	**CHF**		
Viande prête à la vente	**125.97**	**kg**		
pour un kg de viande prêt à la vente			**CHF**	**26.96**
Prix pour un kg de viande prêt à la vente			**CHF**	**28.00**
Marge bénéficiaire			Part du prix de vente en %	3.72

Remarques

[1] Les revues spécialisées ou Internet renseignent sur le prix des animaux de boucherie : Terre et Nature, Uniterre, www.agrihebdo.ch www.viandesuisse.ch. A noter : le prix des animaux de boucherie se rapporte au poids de carcasse et non au poids vif de l'animal ! Le calcul du prix doit toujours se baser sur le prix des animaux de boucherie le plus élevé de l'année, car le client ne comprendrait pas pourquoi les prix à la vente directe varient durant une même période de commercialisation.

Source : Peter Hügi, service de vulgarisation agricole Wallierhof SO

Vous trouvez plus d'informations dans la brochure « Vente directe de la viande », Forum la Vulg Suisse et AGRIDEA 2014.

Voir aussi : **Vente directe de la viande**
url.agridea.ch/VDViande

© Source: Rita Steiner-Lippuner, Wallierhof, SO, Paula Furrer-Amrein, BBZN Schüpfheim, LU, September 2022

Nom, Prénom					Année

Données de base

Description	**3.00**				
Label	**Natura Beef**				
Animal	**TVD No 121452126**				
Espèce animale	Génisse, bœuf			Poids vif en kg (PV)	**380.00**
Classe commerciale	C	Taxation	3	Poids carcasse en kg (PC)	

Valeur de l'animal par les canaux de vente usuels

Rendement de carcas	50 - 52 % du PV	51.0 %	58.0 %	194	Poids carcasse en kg (PC)
Rendement de viande		65.0 %	68.0 %	126	kg viande prête à la vente

Prix de l'animal de boucherie (PAB)		11.50	par kg PC		PC x PAB	**2'229 CHF**
Prime du label	CHF	0.60	par kg PC		CHF forfait	**116.28 CHF**
Coûts du transport	CHF	250.00	forfait			-250 CHF

Produit de la viande dans le commerce ou dans une boucherie	CHF	2'094.98

Valeur de marchandise

	valeur de base kg	effectif kg	valeur de base CHF pro kg	effectif CHF pro kg	Total CHF
Filet	2.872	2.500	90.00	85.00	212.50
Entrecôte, Faux-filet	7.960	7.200	60.00	60.00	432.00
Rumpsteak	6.729	6.100	68.00	65.00	396.50
Côte couverte, escalope	1.970	1.750	53.00	53.00	92.75
Côte plate, bouilli	3.447	3.350	45.00	45.00	150.75
Escalope de bœuf, minute	6.155	5.850	40.00	40.00	234.00
Escalope de bœuf, minute	7.714	7.430	40.00	40.00	297.20
Tranches à braiser, …..	3.775	3.550	36.00	36.00	127.80
Tranches à braiser, coin	6.565	6.300	36.00	38.00	239.40
Rôti roulé	2.626	2.320	36.00	36.00	83.52
Rôti, 1ère qualité	8.207	8.150	36.00	36.00	293.40
Rôti, 2ème qualité	6.237		32.00		199.58
Bouilli	10.833	10.500	19.00	20.00	210.00
Ragoût	12.064	11.900	27.00	27.00	321.30
Emincé	11.571	11.500	36.00	36.00	414.00
Viande hachée	14.115	25.000	20.00	20.00	500.00
Viande pour burger	13.130		27.00		354.52
Viande pour saucisse					
Viande fumée					
		12.570		20.00	251.40
Total	125.970	125.970			**4'810.62**

Verkaufsfertiges Fleisch	125.97	kg
Prix moyen par kg	38.19	CHF

Recettes en cas de vente à l'unité	CHF	4'810.62
Produit du bœuf Label au marché sans vente directe	CHF	2'094.98
Recettes supplémentaires vente directe 1		**2'715.64**

Produit obtenu avec la vente par lot	28.00	CHF par kg viande	3'527.16	CHF
		Différence avec la vente par morceaux	1'283.46	CHF

Charge de travail supplémentaire	9.00	MOh	Tarif horaire	28.00	252.00
Charge sup. en infrastructure et énergie	50.00	forfait			50.00

Benéfice de la vente par morceaux CHF		**981.46**

1 Marge brut : frais de boucherie, infrastructure, ventes, salaires, marketing

© Source: Rita Steiner-Lippuner, Wallierhof, SO, Paula Furrer-Amrein, BBZN Schüpfheim, LU, September 2022

Voir aussi : Direktvermarktung von Fleisch