# Restauration à la ferme

## Formulaires – 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<br>Avenue des Jordils 1 \| CP \| 1001 Lausanne<br>T +41 (0)21 619 44 00 \| F +41 (0)21 617 02 61<br>contact@agridea.ch \| www.agridea.ch |
| Auteure | Esther Thalmann, AGRIDEA |
| Traduction | Heinrich Ariss, AGRIDEA |
| Mise en page | AGRIDEA |
| Art.-Nr. | 1133 |


© AGRIDEA, août 2015, actualisée en 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 foi.

# Contenu

## Édition 2022

**Instructions**

- Variante A – Analyse des prix du marché
- Variante B – Calculation selon facteurs de coûts de la restauration
- Variante C – Calculation selon postes détaillés

**Formulaires**

- Formulaire de calcul de la Rentabilité de l'agritourisme
- Formulaire de calcul des coûts de la marchandise
- Formulaire de calcul de prix variante B et C

Il existe trois variantes en matière de fixation des prix pour l'accueil d'hôtes à la ferme :

**Variante A**

**Analyse des prix du marché (comparaison avec d'autres prestataires)**

**Variante B**

**Calcul selon facteurs de coûts de la restauration**

**Variante C**

**Calcul selon postes détaillés**

Chacune de ces possibilités comporte des avantages et des désavantages et mène à des résultats différents. La combinaison de la variante A (Analyse des prix du marché) avec une variante de calcul (B ou C) vaut la peine, afin de connaître les coûts effectifs des produits, pour l'estimation de la rentabilité de la propre offre.

Grâce au formulaire de calcul, les variantes B + C peuvent être directement calculées et comparées en parallèle. Les calculs ne mènent en général pas au même résultat. Ils indiquent néanmoins la fourchette de fluctuation des prix.

## Variante A

## Analyse des prix du marché

La politique des prix des autres prestataires a un impact important sur votre propre fixation des prix. Une comparaison régionale vous donnera un aperçu clair de la fourchette des prix et vous permettra de mieux connaître votre concurrence.

Lors de la comparaison avec des offres similaires, vous devrez vous poser les questions suivantes :

- La qualité et le service sont-ils comparables ?
- Qu'est-ce qui démarque mon offre de celles des autres (ambiance, hospitalité, simplicité, etc.) ? Comment cela se reflète-t-il dans le prix ?

Précisons que des offres trop chères ne correspondent pas à la demande et celles à trop bas prix sont considérées comme de moindre qualité par la clientèle.

S'il s'agit d'une offre unique ou si la demande est très forte, vous aurez bien entendu plus de marge de manœuvre en matière de fixation des prix.

## Coûts de la marchandise
## Base de calcul des variantes B + C

**Coûts de la marchandise**

La détermination des coûts de la marchandise se fait grâce à la saisie et au calcul des divers ingrédients du plat ou du menu, selon la recette.

Les épices, herbes ou très petites quantités, peuvent être saisies sous forme d'un montant forfaitaire. (selon la quantité de Fr. 0.05 jusqu'à 0.10 / menu ou plat)

**Coûts par unité**

En général, c'est le prix à la production qui est utilisé (cf. Reflex, AGRIDEA, pages jaunes, régulièrement actualisées)

Si par contre, les coûts de production effectifs sont plus élevés, ce sont bien entendu ces derniers qui seront retenus.

En cas de marchandises achetées, l'on utilisera les prix de gros ou du commerce de détail, effectivement payés.

## Variante B
## Calcul selon les facteurs de coûts de la restauration

Cette méthode, habituelle dans le domaine de la gastronomie, permet d'économiser du temps et d'établir des estimations.

On y multiplie les coûts des marchandises par un facteur donné et l'on obtient le prix de vente. L'on part du principe que les coûts de marchandise représentent env. 1/3 et le facteur 2/3 (attention : L'utilisation de produits de sa propre ferme implique souvent des coûts de la marchandise très bas).

**Facteur de coûts**

Le facteur de coûts est une valeur de référence qui comprend tant les coûts fixes que les coûts variables ainsi que la charge de travail. Comme la charge de travail est la partie prépondérante du facteur, les catégories suivantes sont à utiliser :

| | |
|---|---|
| 3.6 – 3.8 | Très intensif :<br>Menu très élaboré avec beaucoup de plats. Plutôt rare lors de l'accueil à la ferme. |
| 3.3 | Moyennement intensif :<br>Menu élaboré avec plusieurs plats. |
| 3.0 | Peu intensif :<br>Menu simple ou buffet. |
| 2.0 – 2.5 | Article de vente seul :<br>(P. ex. achat auprès d'un boucher d'un jambon chaud dans de la pâte de pain. Le facteur de coût comporte : Déplacement, conservation au chaud, coupe). |

## Variante C
## Calcul selon postes détaillés

Cette méthode est très sûre, mais nécessite une collecte des données exacte.

**Coûts fixes**

Ces coûts sont encourus dans tous les cas et doivent être répartis proportionnellement :

- Patente, assurances
- Location ou amortissement et entretien d'appareils, mobilier et vaisselle (cf. Calcul des coûts des appareils ménagers, AGRIDEA 2022)
- Chauffage
- Publicité, téléphone et matériel de bureau

**Coûts variables**

Ces coûts varient selon les plats, le nombre de convives et leurs désirs. En font partie :

- Coûts énergétiques des appareils (cf. Calcul des coûts des appareils ménagers, AGRIDEA 2022 ou utiliser forfait).
- Charges de matériel spécial (p.ex. décors, arrangements floraux)
- Coûts de personnel

(cf. Wirzhandbuch disponible seulement en allemand ou salaires bruts des employé-e-s, USPF, régulièrement actualisées)

**Main d'oeuvre**

Pour ce calcul, il faut estimer ou mesurer tous les travaux de la famille paysanne, nécessaires à l'organisation de l'évènement. Il s'agit d'observer un processus de travail rationnel, à l'aide des moyens appropriés.

Le temps de travail nécessaire est en général plus élevé pour les débutant-e-s que pour les professionnels. A cet effet, l'on peut comparer le calcul du prix avec le facteur de coûts de la restauration.

Le salaire-horaire devrait au minimum correspondre au barème actuel des rémunérations pour travaux ménagers.

(cf. Wirzhandbuch ou Dienstleistung im bäuerl. Haushalt, AGRIDEA, régulièrement actualisées.)

**Prix de vente par menu ou plat**

En principe, chaque plat / menu, devrait être vendu au prix calculé ici. En cas de forfait (p. ex. apéro, buffet) l'on établira une facture sur la base d'un calcul mixte. Cela signifie que les plats plus chers et ceux meilleurs marché, doivent être addi- tionnés et que l'on calcule un prix moyen sur cette base.

Les calculs de prix selon la variante B + C doivent être comparés avec la variante A (analyse des prix du marché).
Ni des prix exagérés, ni des prix de dumping ne vous permettront de vous établir à long terme sur le marché.

**Source**

Autoapprovisionnement, AGRIDEA, 2022
Documents pour la restauration à la ferme, Bildungszentrum Wallierhof, R. Steiner-Lippuner, 1997 Article de journal « Soviel darf es kosten », DIE GRÜNE, E. Flückiger, 2/2000

| Nom, Prénom | Année |
|---|---|

## Menu ou plat

| |
|---|
| |
| |
| |
| |

| | |
|---|---|
| Nombre de personnes | |

## Coûts de la marchandise

base de calcul des variantes B et C

| **Ingrédients**<br>pour le nombre total de personnes | **Quantité nécessaire** | **Coûts par unité en CHF** | **Coûts totaux en CHF** |
|---|---|---|---|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| Assaisonnement, herbes, ... - global | | | |
| **Coûts marchandises total** | | | |
| **Coûts marchandises par personne** | | | |

# Rentabilité de l'agrotourisme

| Nom, Prénom | | Année | |
|---|---|---|---|

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

## Prestations

| Désignation | Nombre | Unité | Montant par unité CHF | Total par année CHF |
|---|---|---|---|---|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| **Total des prestations** | | | | |

## Coûts variables

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| **Total des Coûts variables** | | | | |

## Marge brute

## Coûts de structure liés au projet

| 1. Coûts des investissements | | Montant | Ans | Pour cent | |
|---|---|---|---|---|---|
| Amortissements | | | | | |
| Intérêt sur 60% de l'investissement | | | | | |
| Entretien, assurances | | | | | |
| Amortissements | | | | | |
| Intérêt sur 60% de l'investissement | | | | | |
| Entretien, assurances | | | | | |
| | | | | | |

| 2. Übrige projektspezifische Kosten | Nombre | Unité | CHF par unité | |
|---|---|---|---|---|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

| 3. Part des coûts provenant de l'entreprise | Nombre | Unité | CHF par unité | |
|---|---|---|---|---|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| **Total des coûts de structure** | | | | |

## Revenu du travail du chef de l'entreprise et de sa famille

| Prétention de salaire | Nombre | heures par unité | Heures totales | Rémunération en CHF / h | Total année CHF |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| **Total** | | | | | |

## Profit (+) ou perte calculé (-)

| Revenu du travail du chef de l'entreprise et de sa famille par heure |
|---|
| Durée d'amortissement en année |

Source: ERFA Beraterinnen Nordostschweiz

| Nom, Prénom | Année |
|---|---|

| Variante B<br>Calculation selon facteurs des coûts de la restauration | Variante C<br>Calculation selon postes détaillés |
|---|---|
| | |

## Coûts marchandises TOTAL en CHF

report

| x | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Facteurs des coûts, travail | **Coûts fixes** | | | + |
| | | Patente, assurances | | | |
| | 3.6-3.8 très intensif | Loyer et amortissements des appareils, ... | | | |
| | 3.3 moyennement intensif | Chauffage | | | |
| | 3.0 peu intensif | Publicité, téléphone et mat. de bureau | | | |
| | 2.0-2.5 article de vente seul. | **Coûts variables** | | | + |
| | | Coûts d'énergie des appareils | | | |
| | | Coûts matériels | | | |
| | | Coûts de personnel | | | |
| | | **Main d'œuvre** nb d'heures * salaire horaire | | | + |
| | | Planification, devis | x | | |
| | | Préparation, service et nettoyage | x | | |

| | | |
|---|---|---|
| | Prix de vente | |
| = | par menu ou plat | = |
| ÷ | Nombre de personnes<br>repris de la page précédente | ÷ |
| = | Prix de vente par personne | = |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Nom / Prénom:** | | **Année:** | |

| **Variante B**<br>**Calculation selon facteurs de coûts de la restauration** | | | **Variante C**<br>**Calculation selon postes détaillés** | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | **Coûts marchandises Total** | | | | |
| | | report | | | | |
| **x** | | | **Coûts fixes** | | | **+** |
| | Facteurs de coûts (travail)<br>3.6-3.8 très intensif<br>3.3 moyennement intensif<br>3.0 peu intensif<br>2.0-2.5 article de vente seul. | | Patente, assurances | | | |
| | | | Loyer et amortissements des appareils, etc. | | | |
| | | | Chauffage | | | |
| | | | Publicité, téléphone et mat. de bureau | | | |
| | | | **Coûts variables** | | | **+** |
| | | | Coûts d'énergie des appareils | | | |
| | | | Coûts matériels | | | |
| | | | Coûts de personnel | | | |
| | | | **Main d'œuvre** (nb d'heures * salaire horaire) | | | **+** |
| | | | Planification, devis | | x | |
| | | | Préparation, service et nettoyage | | x | |
| | | **Prix de vente par menu ou plat** | | | | |
| = | | | | | = | |
| ÷ | | **Nombre de personnes**<br>(repris de la page précédente) | | | ÷ | |
| = | | **Prix de vente par personne** | | | = | |