

# ATELIERS EXPRESS

## Combien coûte mon produit ?

### DANS LE CADRE DE L'ACTIVITÉ « COMMENT DÉVELOPPER UN PRODUIT NOVATEUR ? »

---

#### Pourquoi faire un prix de revient ?

- Déterminer les coûts afin de fixer le prix de vente ;

Coût des produits + Profit souhaité : Prix de vente

- Principalement dans le cas des produits de niche, des produits transformés, des produits dont une valeur a été ajoutée...

Par contre si le prix de vente est fixé par le marché (la concurrence), principalement pour les produits de masse ou les produits non-transformés, vous n'avez pas beaucoup de marge de manœuvre sur le prix.

- Déterminer les coûts afin de voir si vos produits sont rentables ;

Prix de vente fixé par le marché – Coûts des produits = Profit (ou perte)

Si non rentable :

- Diminution des coûts de production ;
- Augmentation de la productivité ;
- Transformation des produits afin d'apporter une valeur ajoutée ;
- Si capacité maximale de production non-atteinte, augmentation du volume
- Si capacité maximale de production atteinte, choix des produits les plus rentables

*Théorie des contraintes : Cibler les produits les plus rentables en tenant compte de la contrainte de production la plus limitative (goulot d'étranglement).*

#### Qu'est-ce que le coût de revient ?

Le coût de revient d'un produit est la somme des coûts liés

- à l'achat : matière première, transport...,
- à la production : main d'œuvre, dépréciation du matériel, essence pour tracteur...,
- à la transformation : main d'œuvre, emballage... et
- à la distribution : commission, entreposage, transport,...

Il faut distinguer deux catégories de coûts :

- **les coûts directs** (coûts variables) qu'il est possible d'incorporer immédiatement dans un coût, sans hypothèse préalable, ni calcul intermédiaire (exemple : on sait qu'il nous faut 20 minutes de main d'œuvre pour fabriquer tel produit, 1 kilo de matière...)
- **les coûts indirects** (coûts fixes) qui sont des charges générales concernant souvent toutes les productions de l'entreprise et qu'on doit répartir entre toutes ces productions (exemple : le loyer, la dépréciation des immobilisations, les coûts d'électricité...)

**Exemple: Produit de transformation de la pomme**

		<b>Tarte</b>	<b>Gelée</b>	<b>Confiture</b>
Quantité fabriquée		12000	8000	7000
<b>Matières premières</b>	# kg par unité	0,9	0,05	0,03
Prix par kg	3,12 \$	2,81 \$	0,16 \$	0,09 \$
<b>Frais emballage</b>		0,55 \$	0,60 \$	0,60 \$
<b>Main d'oeuvre directe</b>	# unités par heure	8	12	15
Salaire horaire	10,00 \$	1,25 \$	0,83 \$	0,67 \$
<b>Total coûts directs</b>		<b>4,61 \$</b>	<b>1,59 \$</b>	<b>1,36 \$</b>
Marge pour absorber les frais fixes		100%	100%	100%
<b>Prix de vente évalué</b>		<b>9,22 \$</b>	<b>3,18 \$</b>	<b>2,72 \$</b>
		77 532,53 \$	55 296,00 \$	12 714,67 \$
			9 521,87 \$	

		<b>Tarte</b>	<b>Gelée</b>	<b>Confiture</b>
Quantité fabriquée		12000	8000	7000
<b>Matières premières</b>	# kg par unité	0,9	0,05	0,03
Prix par kg	3,12 \$			
Perte	20%	3,37	0,19	0,11
<b>Frais emballage</b>		0,55 \$	0,60 \$	0,60 \$
<b>Main d'oeuvre directe</b>	# unités par heure	8	12	15
Salaire horaire	10,00 \$			
Av. soc., temps improd.	20%	1,50 \$	1,00 \$	0,80 \$
<b>Total coûts directs</b>		<b>5,42</b>	<b>1,79</b>	<b>1,51</b>

Répartition des frais fixes en fonction des activités