

Nom, Prénom		Année		
Produit		Pâtes 36kg toutes les 2 semaines, pour 120 sacs de 300g		
Quantité, mesure		36.000	kg	
Nombre de portions par unité		120	Unité 300 g	
Coûts de production				
1. Ingrédients, aliments				
<i>selon recette</i>				
Quantité kg, l, pce, ...	Ingrédients	Prix par pce, kg, l, ...		Coûts en CHF pour la quantité utilisée
		Prix fournisseur Prod. de l'exploitat.	Prix vente Achat	
36.000 kg	Blé tendre haze	2.52		90.72
6.120 kg	Eau	0.01		0.06
5.400 kg	Œufs (100 Stk à CHF 0.40)	7.41		40.00
	Divers			
Somme				130.78
2. Matériel et accessoires				
<i>par ex. emballages, étiquettes, ...</i>				
Quantité kg, l, pce, ...	Produit	Prix par pce, kg, l, ... en CHF		Coûts en CHF
120.00 pce	Sacs		0.15	18.00
120.00 pce	Étiquettes		0.10	12.00
Somme				30.00
3. Locaux				
<i>par ex. part de l'utilisation atelier de transformation, développement du produit,...</i>				
Genre de coûts		Prix en CHF		Coûts totaux ou partiels en CHF
Frais supplémentaires : publicité, affranchissement, téléphone (CHF 40.00/an)		40.00 CHF		1.54
Proportion de l'espace de traitement par lot				6.10
Somme				7.64
4. Frais machines				
<i>par ex. loyer, energie, frais de véhicule; voir également calcul du coûts des machines</i>				
Genre de machine, appareil			Coûts par unité de travail en CHF	
Machines, équipements et leur installation			48.61	
Somme			48.61	

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	1.00	30.00 CHF	30.00
Procussus	3.00	30.00 CHF	90.00
Refinish	1.00	30.00 CHF	30.00
Emballer	1.50	30.00 CHF	45.00
		Somme	195.00

Coûts de production totaux Ingrédients + accessoires + locaux + frais machines + travail **412.03**

Frais de vente

Variante 2: global

Majoration commerciale		Coûts en CHF
en pourcents des coûts de production	20 - 40%	20.0 %
		82.41

Frais de vente variante 1 ou variante 2 **82.41**

Coûts totaux coûts de production + frais de vente **494.44**

Comparaison	Nombre de portions par unité	Coûts totaux par unité en CHF	Prix par portion en CHF
En gros	120	412.03	3.43
Détail	120	494.44	4.12

Prix de vente en gros CHF -

Prix de vente au détail CHF **5.50**

Marge bénéficiaire, au détail Part du prix de vente en % 25.09

Remarques

Hypothèse de travail:

- Vente des pâtes dans le magasin à la ferme, frais forfaitaires de 20%, libre-service
- Emballage <https://www.rausch-packaging.com/ch/blockbodenbeutel-aus-kraftpapier-mit-sichtfenster>
- CHF 40.00 des frais de publicité totaux pour le magasin à la ferme de l'exploitation modèle ont été attribués aux pâtes alimentaires.

Amortissement de l'infrastructure :

- Machines et appareils 10 ans, 2% des frais d'entretien
- Transformation et installations 20 ans, 3% des frais d'entretien
- Intérêt 3%

Source: ERFA Beraterinnen Nordostschweiz

Voir aussi : [Vente directe](#)
[Formulaires de calcul](#)