

**Calcul des coûts de stérilisation des poires**

**Calcul des coûts du pain spécial**

**Calcul des coûts du sirop de monarde**

**Calcul des coûts du yogurt mocca**

**Calcul des coûts du yogurt nature**

## Pièces justificatives

### Stérilisation de poires

		<i>Indications détaillées</i>	<i>Total</i>
<b>1 Matière première</b>			
Poires	4.750 kg		
Prix payé au producteur selon catalogue des prix		Fr. 1.35/kg	<b>Fr. 6.41</b>
<b>2 Ingrédients</b>			
Sucre	0.300 kg	Fr. 1.50/kg	Fr. 0.45
Citron	1 pièce	Fr. 0.70	Fr. 0.70
Eau	2.0 litres		
<b>Total</b>			<b>Fr. 1.15</b>
<b>3 Accessoires</b>			
6 bocaux Weck d'une contenance de 1 litre		Fr. 4.00/pce	
10 années d'utilisation	6 x 4.00 = 24 : 10		Fr. 2.40
6 joints en caoutchouc		Fr. 0.30/pce	
3 années d'utilisation	6 x 0.30 = 1.80 : 3		Fr. 0.60
6 étiquettes		Fr. 0.05/pce	Fr. 0.30
<b>Total</b>			<b>Fr. 3.30</b>
<b>4 Energie</b>			
Porter l'eau à ébullition	5 minutes		
Stériliser	40 minutes		
<b>Forfait énergie</b>			<b>Fr. 0.25</b>
<b>5 Coûts de machines</b>			
Selon calcul de coût de la marmite à stériliser			<b>Fr. 1.23</b>
<b>6 Coût du produit fini/Achat</b>			
Quantité finale 3.720 kg			
1 boîte de poires à 460 g / détaillant			<b>Fr. 2.95</b>
1 boîte de poires à 465 g / grand distributeur			<b>Fr. 2.50</b>
<b>7 Volume de travail</b>			
Cuire l'eau sucrée, laver les bocaux			
Préparer les poires, les peler, les partager en deux, remplir les bocaux			
Stériliser, étiqueter, ranger		55 minutes	<b>0.92 MOh</b>

### Remarques

- Bocaux Weck en action (prix normal Fr. 4.95).
- Le recours à des bocaux récupérés en parfait état améliore la rentabilité.

Nom / Prénom: 

 Année: 

## Rentabilité de l'auto-apvisionnement: transformation

<b>Matière première</b>	Poires	<b>Produit fini</b>	Poires stérilisées
<b>Quantité initiale</b>	4.740 kg	<b>Quantité finale</b>	3.720 kg

### 1. Coût des procédés

Pce justif.		Coût des procédés, en CHF <sup>1</sup>				
		Auto-apvisionnement Ménage	Comparaison avec achat au détail		Comparaison avec achat chez le grossiste	
	<b>Coûts variables</b>		↓		↓	
1	Matière première <sup>2</sup>	6.41 CHF				
2	Ingrédients	1.15 CHF				
3	Accessoires	3.30 CHF				
4	Energie	0.25 CHF				
	Taxes, locations					
	Coûts de main d'œuvre					
	<b>Coûts fixes</b>					
5	Machines, appareils	1.23 CHF	Magasin	Détaillant	Magasin	Grossiste
	Emballage		Quantité	0.460 kg	Quantité	0.465 kg
			Prix	2.95 CHF	Prix	2.50 CHF
6	<b>Coût du produit fini</b>	12.34 CHF		23.86 CHF		20.00 CHF
	Coûts attribuables à l'auto-apvisionnement			-12.34 CHF		-12.34 CHF
	Marge brute <sup>3</sup>			11.52 CHF		7.66 CHF

Sous-produits éventuels	Produit <input type="text"/>	Quantité <input type="text"/>	Prix <input type="text"/>	Recette CHF <input type="text"/>
-------------------------	------------------------------	-------------------------------	---------------------------	----------------------------------

### 2. Volume de travail pour l'auto-apvisionnement

Pce justif.		
7	Heures de travail (MOh) <sup>5</sup>	0.92 MOh

Opération:	$\frac{\text{Marge brute}}{\text{Heures de travail}}$	$\frac{11.52 \text{ CHF}}{0.92}$	$\frac{7.66 \text{ CHF}}{0.92}$
------------	---	----------------------------------	---------------------------------

Marge brute par MOh <sup>4</sup>	12.52 CHF	8.33 CHF
----------------------------------	-----------	----------

1 arrondir au centime

2 compter la matière première de l'exploitation au prix payé à la production

3 coût en moins/en plus par heure de travail (équivalent à rémunération horaire)

4 revenu/frais par heure de travail (salaire horaire)

5 Le temps de travail doit être renseigné en décimales. Formule de conversion : minutes/60 = temps en fraction d'heure.

Nom / Prénom:  Année:

### Indications de base:

Type de machine	Marmite à stériliser		
Prix d'achat	200.00	CHF	
Durée d'utilisation	10	année	Coûts d'entretien 2.00 %
Coûts d'installation		CHF	
Durée d'utilisation		année	Coûts d'entretien %
Coût d'acquisition	200.00	CHF	
Utilisation de la machine	20	Utilisations par année	
Taux d'intérêt	0.50	%	

### Bases de calcul

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

### Calcul des coûts

#### Coûts fixes

Amortissements	$\frac{\text{Prix d'achat}}{\text{Durée d'utilisation}}$	=	$\frac{200.00}{10}$	=	20.00 CHF	
	$\frac{\text{Coûts d'installation}}{\text{Durée d'utilisation}}$	=		=		
Taux d'intérêt	$\frac{\text{Coût d'acquisition} \times 0.6 \times \text{taux d'intérêt}}{100}$	=	$\frac{60.00}{100}$	=	0.60 CHF	
<b>Total</b>					20.60 CHF	20.60 CHF

#### Coûts variables

Entretien	$\frac{\text{Prix d'achat} \times \text{entretien} (\%)}{100}$	=	$\frac{400.00}{100}$	=	4.00 CHF	
	$\frac{\text{Coûts d'installation} \times \text{entretien} (\%)}{100}$	=		=		
<b>Total</b>					4.00 CHF	4.00 CHF

Coûts d'utilisation	Quantité par utilisation	Utilisations par année	Quantité par année	Prix par utilisation	Total par utilisation	
Energie						
Eau / Eaux usées						
<b>Total</b>						
<b>Coûts totaux par année</b>						24.60 CHF
<b>Coût par utilisation</b>						1.23 CHF

### Rémunération du travail

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

## Pièces justificatives

### Pain spécial

*Indications détaillées Total*

#### 1 Matière première

Farine paysan	6.00 kg	Fr. 2.00/kg	Fr. 12.00
Farine complète d'épeautre	2.00 kg	Fr. 2.50/kg	Fr. 5.00
<b>Total</b>			<b>Fr. 17.00</b>

#### 2 Ingrédients

Sel	120 g	Fr. 1.00/kg	Fr. 0.12
Levure	42 g	Fr. 0.30/42 g	Fr. 0.30
Eau	5.2 litres		
<b>Total</b>			<b>Fr. 0.42</b>

#### 3 Energie

Cuisson dans un four à 2 étages	90 minutes		
<b>Forfait énergie</b>			<b>Fr. 0.82</b>

#### 4 Coûts de machines

Selon calcul de coût du four à pain			<b>Fr. 3.28</b>
-------------------------------------	--	--	-----------------

#### 5 Coût du produit fini/Achat

Quantité finale	23 pains à 500 g		
1 pain spécial à 350 g / détaillant			<b>Fr. 3.75</b>
1 pain spécial à 500 g / grand distributeur			<b>Fr. 2.50</b>

#### 6 Volume de travail

Peser les ingrédients, préparer la pâte, pétrir à la main	32 minutes		
Façonner les pains, enfournier	55 minutes		
Ranger la place de travail, nettoyer le four	15 minutes		
<b>Total</b>		102 minutes	<b>1.7 MOh</b>

Nom / Prénom: 

 Année: 

## Rentabilité de l'auto-apvisionnement: transformation

<b>Matière première</b>	Farine	<b>Produit fini</b>	Pain spécial
<b>Quantité initiale</b>	8.000 kg	<b>Quantité finale</b>	11.500 kg

### 1. Coût des procédés

Pce justif.		Coût des procédés, en CHF <sup>1</sup>				
		Auto-apvisionnement Ménage	Comparaison avec achat au détail		Comparaison avec achat chez le grossiste	
	<b>Coûts variables</b>		↓		↓	
1	Matière première <sup>2</sup>	17.00 CHF				
2	Ingrédients	0.42 CHF				
	Accessoires					
3	Energie	0.82 CHF				
	Taxes, locations					
	Coûts de main d'œuvre					
	<b>Coûts fixes</b>					
4	Machines, appareils	3.28 CHF	Magasin	Déraillant	Magasin	Grossiste
	Emballage		Quantité	0.350 kg	Quantité	0.500 kg
			Prix	3.75 CHF	Prix	2.50 CHF
5	<b>Coût du produit fini</b>	21.52 CHF	123.21 CHF		57.50 CHF	
	Coûts attribuables à l'auto-apvisionnement		-21.52 CHF		-21.52 CHF	
	Marge brute <sup>3</sup>		101.69 CHF		35.98 CHF	

Sous-produits éventuels	Produit	<input type="text"/>	Quantité	<input type="text"/>	Prix	<input type="text"/>	Recette CHF	<input type="text"/>
-------------------------	---------	----------------------	----------	----------------------	------	----------------------	-------------	----------------------

### 2. Volume de travail pour l'auto-apvisionnement

Pce justif.		
6	Heures de travail (MOh) <sup>5</sup>	1.70 MOh

Opération:	<u>Marge brute</u>	<u>101.69 CHF</u>	<u>35.98 CHF</u>
	Heures de travail	1.70	1.70

Marge brute par MOh <sup>4</sup>	59.82 CHF	21.16 CHF
----------------------------------	-----------	-----------

1 arrondir au centime

2 compter la matière première de l'exploitation au prix payé à la production

3 coût en moins/en plus par heure de travail (équivalent à rémunération horaire)

4 revenu/frais par heure de travail (salaire horaire)

5 Le temps de travail doit être renseigné en décimales. Formule de conversion : minutes/60 = temps en fraction d'heure.

[Retour au menu](#)

Nom / Prénom:

Année:

2015

## Indications de base:

Type de machine	Four à pain		
Prix d'achat	4'500.00	CHF	
Durée d'utilisation	15	année	Coûts d'entretien 3.00 %
Coûts d'installation	600.00	CHF	
Durée d'utilisation	25	année	Coûts d'entretien 3.00 %
Coût d'acquisition	5'100.00	CHF	
Utilisation de la machine	150	Utilisations par année	
Taux d'intérêt	0.50	%	

## Bases de calcul

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

## Calcul des coûts

### Coûts fixes

Amortissements	$\frac{\text{Prix d'achat}}{\text{Durée d'utilisation}}$	=	$\frac{4'500.00}{15}$	=	300.00 CHF	
	$\frac{\text{Coûts d'installation}}{\text{Durée d'utilisation}}$	=	$\frac{600.00}{25}$	=	24.00 CHF	
Taux d'intérêt	$\frac{\text{Coût d'acquisition} \times 0.6 \times \text{taux d'intérêt}}{100}$	=	$\frac{1'530.00}{100}$	=	15.30 CHF	
<b>Total</b>					339.30 CHF	339.30 CHF

### Coûts variables

Entretien	$\frac{\text{Prix d'achat} \times \text{entretien} (\%)}{100}$	=	$\frac{13'500.00}{100}$	=	135.00 CHF	
	$\frac{\text{Coûts d'installation} \times \text{entretien} (\%)}{100}$	=	$\frac{1'800.00}{100}$	=	18.00 CHF	
<b>Total</b>					153.00 CHF	153.00 CHF

Coûts d'utilisation	Quantité par utilisation	Utilisations par année	Quantité par année	Prix par utilisation	Total par utilisation
Energie					
Eau / Eaux usées					
<b>Total</b>					
<b>Coûts totaux par année</b>					492.30 CHF
<b>Coût par utilisation</b>					3.28 CHF

## Rémunération du travail

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

## Pièces justificatives

### Remplissage à chaud de sirop de monarde

*Indications détaillées Total*

#### 1 Matière première

Monarde séchée 10 g

Prix en droguerie

**Fr. 11.60**

#### 2 Ingrédients

Sucre 1.5 kg

Fr. 1.50/kg Fr. 2.25

Acide citrique 40 g

Fr. 3.90/100 g Fr. 1.55

Eau 2.0 litre

**Total**

**Fr. 3.80**

#### 3 Accessoires

6 bouteilles à fermeture mécanique

Fr. 1.75/pce

5 années d'utilisation 6 x 1.75 = 10.50 : 5

Fr. 2.10

6 joints en caoutchouc

Fr. 0.20/pce

3 années d'utilisation 6 x 0.30 = 1.20 : 3

Fr. 0.40

6 étiquettes

Fr. 0.05/pce

Fr. 0.30

**Total**

**Fr. 2.80**

#### 4 Energie

Porter l'eau à ébullition 5 minutes

Porter le sirop à ébullition 5 minutes

**Forfait énergie**

**Fr. 0.05**

#### 5 Coût du produit fini/Achat

Quantité finale 2.90 l

5 dl sirop de monarde / détaillant

**Fr. 9.80**

5 dl sirop de monarde / grand distributeur

**Fr. 5.90**

#### 6 Volume de travail

Préparer les ingrédients, porter l'eau à ébullition,  
faire macérer le sirop

10 minutes

Porter le sirop à ébullition, remplir à chaud,  
étiqueter 15 minutes

**Total**

25 minutes

**0.42 MOh**

#### Remarques

- Acheté en gros, l'acide citrique est meilleur marché.
- Les bouteilles à fermeture mécanique sont relativement chères, il existe aussi des bouteilles meilleur marché à fermeture à vis. En autoapprovisionnement, on utilise des bouteilles de bière à fermeture mécanique usagées (avec en général un dépôt de Fr. 0.50 à Fr. 1.00). Le recours à des bouteilles récupérées en parfait état améliore la rentabilité
- Le prix du sirop de monarde varie fortement dans la vente au détail et en vente directe et va de Fr. 4.50 à Fr. 18.75 pour 5 dl (ces dernières étant vendues toutefois en bouteilles de 2 dl), le plus souvent entre Fr. 8.00 et 10.00.



Nom / Prénom: 

 Année: 

## Rentabilité de l'auto-apvisionnement: transformation

Matière première	Monarde	Produit fini	Sirop de monarde
Quantité initiale	10 g	Quantité finale	2.90 l

### 1. Coût des procédés

Pce justif.		Coût des procédés, en CHF <sup>1</sup>				
		Auto-apvisionnement Ménage	Comparaison avec achat au détail		Comparaison avec achat chez le grossiste	
	<b>Coûts variables</b>		↓		↓	
1	Matière première <sup>2</sup>	11.60 CHF				
2	Ingrédients	3.80 CHF				
3	Accessoires	2.80 CHF				
4	Energie	0.05 CHF				
	Taxes, locations					
	Coûts de main d'œuvre					
	<b>Coûts fixes</b>					
	Machines, appareils		Magasin	Détaillant	Magasin	Grossiste
	Emballage		Quantité	0.50 l	Quantité	0.50 l
			Prix	9.80 CHF	Prix	5.90 CHF
5	<b>Coût du produit fini</b>	18.25 CHF	56.84 CHF		34.22 CHF	
	Coûts attribuables à l'auto-apvisionnement		-18.25 CHF		-18.25 CHF	
	Marge brute <sup>3</sup>		38.59 CHF		15.97 CHF	

Sous-produits éventuels

 Produit 

 Quantité 

 Prix 

 Recette CHF 

### 2. Volume de travail pour l'auto-apvisionnement

Pce justif.		
6	Heures de travail (MOh) <sup>5</sup>	0.42 MOh

Opération:	<u>Marge brute</u>	<u>38.59 CHF</u>	<u>15.97 CHF</u>
	Heures de travail	0.42	0.42

Marge brute par MOh <sup>4</sup>	91.88 CHF	38.02 CHF
----------------------------------	-----------	-----------

1 arrondir au centime

2 compter la matière première de l'exploitation au prix payé à la production

3 coût en moins/en plus par heure de travail (équivalent à rémunération horaire)

4 revenu/frais par heure de travail (salaire horaire)

5 Le temps de travail doit être renseigné en décimales. Formule de conversion : minutes/60 = temps en fraction d'heure.

## Pièces justificatives

### Transformation de lait en yogourt mocca

		<i>Indications détaillées</i>	<i>Total</i>
<b>1 Matière première</b>			
Lait	1.1 l		
Prix payé au producteur selon catalogue des prix		Fr. 0.65/l	<b>Fr. 0.72</b>
<b>2 Ingrédients</b>			
Yogourt nature	2 cs	Fr. 0.40/180 g	Fr. 0.13
Lait écrémé en poudre	1.5 cs / 8 g	Fr. 3.95/350 g	Fr. 0.09
Café en poudre	25 g	Fr. 2.20/100 g	Fr. 0.55
Sucre	40 g	Fr. 1.50/kg	Fr. 0.06
<b>Total</b>			<b>Fr. 0.83</b>
<b>3 Accessoires</b>			
Pots recyclés			
<b>4 Energie</b>			
Porter le lait à ébullition	10 minutes		
<b>Forfait énergie</b>			<b>Fr. 0.05</b>
<b>5 Coûts de machines</b>			
Aucun			
Incubation dans un bain-marie isolé par une couverture en laine			
<b>6 Coût du produit fini/Achat</b>			
Quantité finale 6 pots d'env. 180 g			
1 yogourt mocca à 180 g / détaillant			<b>Fr. 1.20</b>
1 yogourt mocca à 180 g / grand distributeur			<b>Fr. 0.60</b>
<b>7 Volume de travail</b>			
Porter le lait à ébullition, le refroidir, ajouter le ferment, verser dans les pots, laisser incuber, refroidir, ranger		25 minutes	<b>0.33 MOh</b>

Nom / Prénom: 

 Année: 

## Rentabilité de l'auto-apvisionnement: transformation

Matière première	Lait	Produit fini	Yogourt Mocca
Quantité initiale	1.10 l	Quantité finale	1.10 l

### 1. Coût des procédés

Pce justif.		Coût des procédés, en CHF <sup>1</sup>				
		Auto-apvisionnement Ménage	Comparaison avec achat au détail		Comparaison avec achat chez le grossiste	
	<b>Coûts variables</b>		↓		↓	
1	Matière première <sup>2</sup>	0.72 CHF				
2	Ingrédients	0.83 CHF				
	Accessoires					
4	Energie	0.05 CHF				
	Taxes, locations					
	Coûts de main d'œuvre					
	<b>Coûts fixes</b>					
	Machines, appareils		Magasin	Détaillant	Magasin	Grossiste
	Emballage		Quantité	0.180 kg	Quantité	0.180 kg
			Prix	1.20 CHF	Prix	0.60 CHF
6	<b>Coût du produit fini</b>	1.60 CHF		7.33 CHF		3.67 CHF
	Coûts attribuables à l'auto-apvisionnement			-1.60 CHF		-1.60 CHF
	Marge brute <sup>3</sup>			5.73 CHF		2.07 CHF

Sous-produits éventuels	Produit	<input type="text"/>	Quantité	<input type="text"/>	Recette CHF	<input type="text"/>
			Prix	<input type="text"/>		

### 2. Volume de travail pour l'auto-apvisionnement

Pce justif.		
7	Heures de travail (MOh) <sup>5</sup>	0.33 MOh

Opération:	$\frac{\text{Marge brute}}{\text{Heures de travail}}$	$\frac{5.73 \text{ CHF}}{0.33}$	$\frac{2.07 \text{ CHF}}{0.33}$
------------	---	---------------------------------	---------------------------------

Marge brute par MOh <sup>4</sup>	17.37 CHF	6.26 CHF
----------------------------------	-----------	----------

1 arrondir au centime

2 compter la matière première de l'exploitation au prix payé à la production

3 coût en moins/en plus par heure de travail (équivalent à rémunération horaire)

4 revenu/frais par heure de travail (salaire horaire)

5 Le temps de travail doit être renseigné en décimales. Formule de conversion : minutes/60 = temps en fraction d'heure.

## Pièces justificatives

### Transformation de lait en yogourt nature

		<i>Indications détaillées</i>	<i>Total</i>
<b>1 Matière première</b>			
Lait	2.2 l		
Prix payé au producteur selon catalogue des prix		Fr. 0.65/l	<b>Fr. 1.43</b>
<b>2 Ingrédients</b>			
Yogourt nature	4 cs	Fr. 0.40/180 g	Fr. 0.25
Lait écrémé en poudre	3 cs / 15 g	Fr. 3.95/350 g	Fr. 0.17
<b>Total</b>			<b>Fr. 0.42</b>
<b>3 Accessoires</b>			
Pots recyclés			
<b>4 Energie</b>			
Porter le lait à ébullition	10 minutes		
<b>Forfait énergie</b>			<b>Fr. 0.05</b>
<b>5 Coûts de machines</b>			
Aucun			
Incubation dans un bain-marie isolé par une couverture en laine			
<b>6 Coût du produit fini/Achat</b>			
Quantité finale 12 pots d'env. 180 g			
1 yogourt nature à 180 g / détaillant			<b>Fr. 1.05</b>
1 yogourt nature à 180 g / grand distributeur			<b>Fr. 0.40</b>
<b>7 Volume de travail</b>			
Porter le lait à ébullition, le refroidir, ajouter le ferment, verser dans les pots, laisser incuber, refroidir, ranger		25 minutes	<b>0.42 MOh</b>

Nom / Prénom: 

 Année: 

## Rentabilité de l'auto-apvisionnement: transformation

Matière première	Lait	Produit fini	Yogourt nature
Quantité initiale	2.20 l	Quantité finale	2.20 l

### 1. Coût des procédés

Pce justif.		Coût des procédés, en CHF <sup>1</sup>				
		Auto-apvisionnement Ménage	Comparaison avec achat au détail		Comparaison avec achat chez le grossiste	
	<b>Coûts variables</b>		↓ ↓		↓ ↓	
1	Matière première <sup>2</sup>	1.43 CHF				
2	Ingrédients	0.42 CHF				
	Accessoires					
4	Energie	0.05 CHF				
	Taxes, locations					
	Coûts de main d'œuvre					
	<b>Coûts fixes</b>					
	Machines, appareils		Magasin	Détaillant	Magasin	Grossiste
	Emballage		Quantité	0.180 kg	Quantité	0.180 kg
			Prix	1.05 CHF	Prix	0.40 CHF
6	<b>Coût du produit fini</b>	1.90 CHF	12.83 CHF		4.89 CHF	
	Coûts attribuables à l'auto-apvisionnement		-1.90 CHF		-1.90 CHF	
	Marge brute <sup>3</sup>		10.93 CHF		2.99 CHF	

Sous-produits éventuels	Produit	<input type="text"/>	Quantité	<input type="text"/>	Recette CHF	<input type="text"/>
			Prix	<input type="text"/>		

### 2. Volume de travail pour l'auto-apvisionnement

Pce justif.		
7	Heures de travail (MOh) <sup>5</sup>	0.42 MOh

Opération:	<u>Marge brute</u>	<u>10.93 CHF</u>	<u>2.99 CHF</u>
	Heures de travail	0.42	0.42

Marge brute par MOh <sup>4</sup>	26.03 CHF	7.12 CHF
----------------------------------	-----------	----------

1 arrondir au centime

2 compter la matière première de l'exploitation au prix payé à la production

3 coût en moins/en plus par heure de travail (équivalent à rémunération horaire)

4 revenu/frais par heure de travail (salaire horaire)

5 Le temps de travail doit être renseigné en décimales. Formule de conversion : minutes/60 = temps en fraction d'heure.