

## DOSSIER 3 La performance et le calcul des coûts

### ► Application 3 : (Coûts complets)

La SARL LA BISCOTTE a été créée en N-4 à Perpignan avec un capital de 80 000 €. Cette boulangerie industrielle à capital familial a pour activité la fabrication de pains et de viennoiseries.

Les baguettes symbolisent le savoir-faire boulanger français. La PME propose différentes baguettes : ordinaires, tradition, aux graines, bio... Un bon goût, une belle croûte dorée et craquante, une meilleure conservation après cuisson, avec une hydratation supérieure des pâtes.

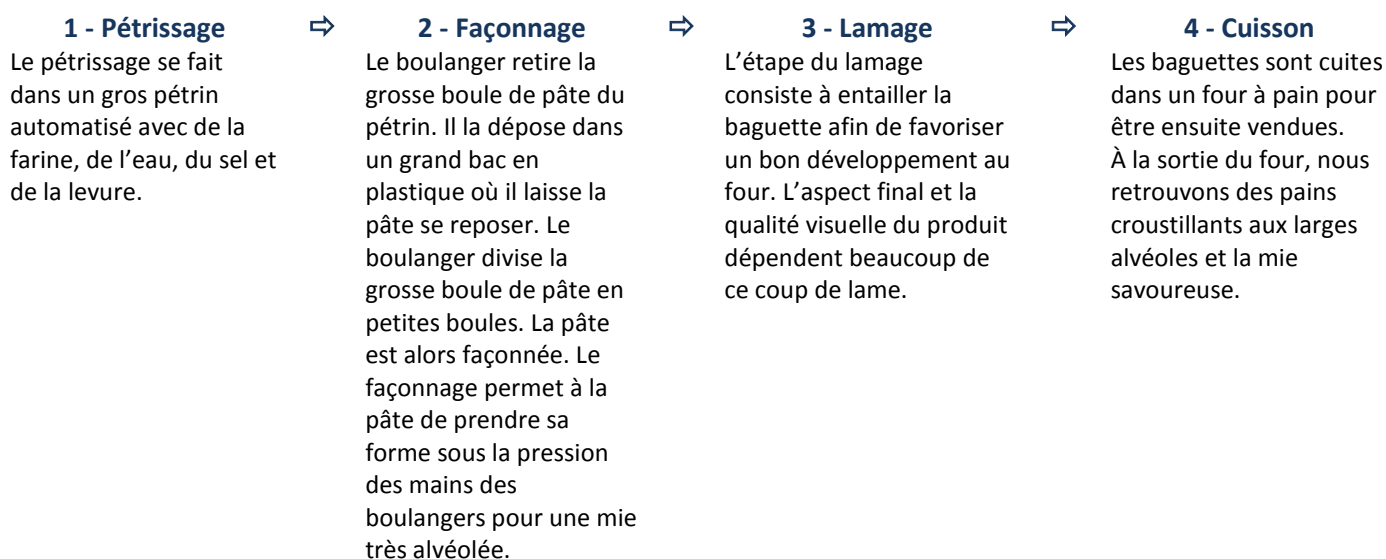
Face à une concurrence sur les prix de plus en plus forte, le gérant, Monsieur RODRIGUES, désire connaître avec précision le résultat réalisé sur la vente des baguettes tradition afin de savoir s'il est possible de baisser leur prix pour être plus compétitif et augmenter les ventes. La moyenne du prix de vente de la baguette tradition proposée par les concurrents est de 1 €. Par ailleurs, le gérant s'est fixé comme objectif d'atteindre au minimum une marge bénéficiaire de 30 centimes d'euro sur chaque baguette tradition afin de maintenir le niveau de rentabilité.

Pour déterminer le coût de revient des baguettes tradition et le résultat dégagé au mois de mars N, l'entreprise utilise la méthode des coûts complets. Le comptable a effectué des calculs et vous charge de poursuivre son travail. Par mesure de simplification, il n'est pas tenu compte des stocks.

Vous disposez des **documents 1 à 5** pour traiter ce dossier.

#### Document 1 – Description du processus de production des baguettes tradition

La baguette tradition française est fabriquée à partir d'une sélection d'ingrédients simples : d'une farine pure sans additif, de l'eau, de la levure et du sel. Les étapes de fabrication sont les suivantes :



#### Document 2 – Détail des charges du mois de mars N

L'entreprise a fabriqué et vendu 700 baguettes tradition par jour pendant les 31 jours du mois de mars N. Pour réaliser cette production journalière, il faut :

- |                                |  |
|--------------------------------|--|
| ✓ 200 kg de farine,            | ✓ 4 heures de travail pour les boulangers, |
| ✓ 140 litres d'eau,            | ✓ 2 heures de travail pour les apprentis,  |
| ✓ 1 kg de levure de boulanger, | ✓ 4 heures machine pour le pétrissage,     |
| ✓ 3 kg de sel,                 | ✓ 5 heures machine pour la cuisson.        |

Le kilogramme de farine est acheté 0,80 €. La levure de boulanger est achetée à 5 € le kilogramme. Le sel est acheté à 0,50 € le kilogramme.

Le besoin mensuel en eau (1 363 litres) en mars a coûté 2,78 € pour la production des baguettes tradition.

Le salaire horaire brut du boulanger est évalué à 17 € de l'heure, celui de l'apprenti à 8 €.

À cela s'ajoutent les charges patronales estimées à 50 % en moyenne du salaire brut.

Le prix d'une baguette tradition est fixé à 1,10 €.

**Document 3 – Tableau de répartition des charges indirectes de mars N**

	Montant	Approvisionnement	Pétrissage	Façonnage Lamage	Cuisson	Distribution	Administration
<b>Totaux secondaires</b>	43 726 €	1 980 €	6 566 €	900 €	12 000 €	8 520 €	13 760 €
<b>Nature de l'unité d'œuvre ou de l'assiette de frais</b>		Kg de matières premières achetées	Heure Machine	Heure de main-d'œuvre directe	Heure Machine	Quantités vendues	Coût de production
<b>Nombre d'unités d'œuvre ou assiette de frais</b>		22 000	1 400	600	1 500	100 000	86 000
<b>Coût de l'unité d'œuvre ou taux de frais</b>		0,09 €	4,69 €	1,5 €	8 €	0,0852 €	0,16 €

**Document 4 – Coût de production des baguettes de mars N**

Éléments	Quantité	PU	Montant
Prix d'achat :			
- Farine	6 200	0,80 €	4 960,00 €
- Eau	1 363		2,78 €
- Levure	31	6,00 €	186,00 €
- Sel	93	0,50 €	46,50 €
MOD salaires bruts boulangers	124	17,00 €	2 108,00 €
MOD salaires bruts apprentis	62	8,00 €	496,00 €
MOD charges patronales boulangers	124	8,50 €	1 054,00 €
MOD charges patronales apprentis	62	4,00 €	248,00 €
Charges indirectes d'approvisionnement	6 324	0,09 €	569,16 €
Charges indirectes pétrissage	124	4,69 €	581,56 €
Charges indirectes façonnage-lamage	186	1,50 €	279,00 €
Charges indirectes cuisson	155	8,00 €	1 240,00 €
<b>Coût de production</b>	<b>21 700</b>	<b>0,54 €</b>	<b>11 771,00 €</b>

**Document 5 – Coût de revient des baguettes de mars N**

	Quantité	PU	Montant
Coût de production des produits vendus	21 700		11 771,00 €
Charges indirectes distribution	21 700	0,0852 €	1 848,84 €
Charges indirectes administration	11 771	0,16 €	1 883,36 €
<b>Coût de revient</b>	<b>21 700</b>	<b>0,71 €</b>	<b>15 503,20 €</b>

**Travail à faire**

1. Retrouvez par le calcul le coût de l'unité d'œuvre du centre cuisson et indiquez sa signification.
2. Justifiez la quantité et le calcul de la ligne « MOD du salaire brut des boulangers » dans le document 4.
3. Calculez le résultat unitaire dégagé sur la baguette tradition.
4. Calculez le prix de vente minimum que le gérant pourra fixer pour préserver sa marge bénéficiaire unitaire de 30 centimes afin d'être plus compétitif. Justifier votre réponse.

Après discussion avec le nouveau fournisseur, le gérant a pu obtenir un tarif préférentiel de 0,70 € le kilogramme de farine. On cherche à mesurer l'impact de ce changement sur les coûts et le prix applicable.

5. Calculez le nouveau coût de production unitaire.
6. Le nouveau tarif de la farine n'ayant pas d'impact significatif sur le coût d'unité d'œuvre du centre administration, calculez la nouvelle marge unitaire de la baguette tradition. Justifiez vos calculs.
7. Indiquez si l'entreprise pourra proposer un prix de vente inférieur à celui de la concurrence en préservant sa marge bénéficiaire de 30 centimes d'euro. Justifiez.