

échanger  
comprendre  
progresser

# Restauration à la ferme

Formulaires

Edition 2015



**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**

Editeur AGRIDEA  
Avenue des Jordils 1 • Case Postale 1080 •  
CH-1001 Lausanne  
T +41 (0)21 619 44 00 • F +41 (0)21 617 02 61  
contact@agridea.ch • www.agridea.ch

Auteure Esther Thalmann, AGRIDEA

Traduction Heinrich Ariss, AGRIDEA

Mise en page Esther Thalmann, AGRIDEA

Impression AGRIDEA

Art.-Nr. 1133

© AGRIDEA, août 2015

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

## Edition 2015

### Instructions

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

### Formulaire

- 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 : Menu très élaboré avec beaucoup de plats. Plutôt rare lors de l'accueil à la ferme.
3.3	Moyennement intensif : Menu élaboré avec plusieurs plats.
3.0	Peu intensif : Menu simple ou buffet.
2.0 – 2.5	Article de vente seul : (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 2015)
- 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 2015 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, disponible seulement en allemand)

#### 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 base d'un calcul mixte. Cela signifie que les plats plus chers et ceux meilleurs marché, doivent être additionnés 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, 2015

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: <input style="width: 480px;" type="text"/>		Année: <input style="width: 80px;" type="text"/>	
<b>Variante B</b> Calcul selon facteurs de coûts de la restauration		<b>Variante C</b> Calcul selon postes détaillés	
<input style="width: 80px;" type="text"/>		<b>Coûts marchandises Total</b> <input style="width: 80px;" type="text"/>	
report			
<b>X</b>	Facteurs de coûts (travail) 3.6-3.8 très intensif 3.3 moyennement intensif 3.0 peu intensif 2.0-2.5 article de vente seul.	<b>Coûts fixes</b> <input style="width: 80px;" type="text"/> <b>+</b>	
		Patente, assurances <input style="width: 80px;" type="text"/>	
		Loyer et amortissements des appareils, etc. <input style="width: 80px;" type="text"/>	
		Chauffage <input style="width: 80px;" type="text"/>	
		Publicité, téléphone et mat. de bureau <input style="width: 80px;" type="text"/>	
		<b>Coûts variables</b> <input style="width: 80px;" type="text"/> <b>+</b>	
		Coûts d'énergie des appareils <input style="width: 80px;" type="text"/>	
		Coûts matériels <input style="width: 80px;" type="text"/>	
		Coûts de personnel <input style="width: 80px;" type="text"/>	
		<b>Main d'œuvre</b> (nb d'heures * salaire horaire) <input style="width: 80px;" type="text"/> <b>+</b>	
		<input style="width: 60px;" type="text"/>	<b>X</b> <input style="width: 60px;" type="text"/>
		<input style="width: 60px;" type="text"/>	<b>X</b> <input style="width: 60px;" type="text"/>
<b>=</b>	<b>Prix de vente par menu ou plat</b>		<b>=</b>
<input style="width: 80px;" type="text"/>			<input style="width: 80px;" type="text"/>
<b>÷</b>	<b>Nombre de personnes</b> (repris de la page précédente)		<b>÷</b>
<input style="width: 80px;" type="text"/>			<input style="width: 80px;" type="text"/>
<b>=</b>	<b>Prix de vente par personne</b>		<b>=</b>
<input style="width: 80px;" type="text"/>			<input style="width: 80px;" type="text"/>