

échanger
comprendre
progresser

Vente directe

Formulaires

Edition 2015



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

Auteures Esther Thalmann, Hansruedi Schoch, AGRIDEA

Traduction Magali Briod, Forel-sur-Lucens, Michèle Zufferey, AGRIDEA

Mise en page Esther Thalmann, AGRIDEA

Impression AGRIDEA

Art.-Nr. 1130

© 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

- Instructions pour l'utilisation du formulaire de calcul de prix en vente directe
- Instructions pour l'utilisation du formulaire de calcul de prix d'un paquet de viande mélangée

Formulaires

- Indications générales
- Formulaire de calcul de prix pour la vente directe
- Formulaire de calcul de prix d'un paquet de viande mélangée

Exemples de calculs

- Exemple de calcul : calcul de prix pour la vente directe (Pâte à tartiner aux pruneaux)
- Exemple de calcul : calcul de prix d'un paquet de viande mélangée (Natura Beef)

Calcul des coûts de transformation et de commercialisation d'un produit.

Produit	Indiquer le produit fini
Quantité	Définir la quantité totale à transformer
Nombre de portions	Définir
Coûts de fabrication	Se composent des postes de coûts 1 à 5

1 Calcul des ingrédients / denrées alimentaires

Quantités Saisir les ingrédients concernés (séparer les décimales par un point uniquement, sans indiquer l'unité). Si les quantités sont indiquées en grammes ou en kilos, le prix est calculé au gramme ou au kilo.
Autoapprovisionnement = prix payé au producteur

2 Matériel et accessoires

Matériel et accessoires Indiquer le nombre de portions pour que le programme puisse calculer les coûts par portion.

3 Locaux

Local de transformation, local de stockage Participation aux investissements (amortissement et intérêts) des locaux de transformation et de stockage.

4 Coûts de machines

Voir également „Appareils ménagers“, AGRIDEA 2015

Investissement	- Participation amortissement et intérêts
Location	- Location des appareils et des machines
Energie	- Coûts d'électricité = consommation d'énergie (kWh) x tarif électrique (Fr. / kWh)
Frais de déplacement	- Indemnité kilométrique (p.ex. achats)

Sous „Coûts par unité de travail“, indiquer les kWh par exemple pour une cuite de confiture ou pour la fabrication d'une ration de pâtes (durée du fonctionnement de la machine à pâtes).

5 Volume de travail (y compris temps consacré aux achats) et salaire versé à des tiers

Salaire à des tiers Salaire du personnel

Temps de travail Volume de travail pour tous les travaux, comme acheter, préparer, blanchir, remplir, emballer, étiqueter, ranger, contrôler etc. effectués par toutes les personnes impliquées dans la vente directe. Indiquer le temps de travail en décimales pour faciliter les calculs.
(formule de conversion: minutes : 60 = heures décimales)

Frais de vente Sont constitués du temps consacré à la vente, de l'investissement (amortissement et intérêts) ou de la location du local/stand de vente et des équipements, de la publicité, des taxes label. Saisie détaillée ou d'un montant forfaitaire.

Variante 1 Saisie détaillée de tous les frais en relation avec la vente.

Variante 2 Montant forfaitaire en pour-cent des frais de fabrication (marge commerciale)
Du fait que la marge commerciale varie selon le produit (pertes, durée de conservation etc.), la fourchette peut aller de 20 à 40 %. Source Groupe Vente directe Forum Vulg Suisse.

Total des coûts (total des coûts de fabrication + frais de vente selon variante 1 ou 2) sont divisés par le nombre de portions figurant sur le formulaire (raison pour laquelle il convient d'indiquer le nombre de portions en haut du formulaire !). Le prix est ensuite calculé à l'unité, pour une vente „en gros“ et „au détail“. Le prix de vente peut ensuite être fixé par le vendeur, sur la base de son appréciation, pour une vente en gros et au détail.

Marche à suivre pour le calcul du prix de vente de viande en lots de différents morceaux

Il existe différentes méthodes de calcul. La méthode ci-dessous convient en particulier pour la vente de lots de différents morceaux. L'avantage de ces lots réside dans le fait de pouvoir écouler en même temps des morceaux plus ou moins appréciés. Le prix de vente au client est alors calculé sur un prix moyen.

1ère étape : Comparaison revenus	Déterminer le prix obtenu pour la bête en recourant à un canal de vente usuel.
2ème étape : identifier les coûts	Collecter tous les coûts induits par l'abattage, la transformation, la vente et le travail y relatif.
	Collecter tous les coûts encourus (boucher, emballage, envoi, adjuvants, administration, coût pour le capital engagé en investissements, etc.)
	Ajouter une marge de risque de 2 %.
	Enumérer tous les travaux en relation avec la commercialisation de la viande. Identifier le nombre d'heures nécessaire et compter le dédommagement (salaire horaire).
3ème étape : prix par kilo	Définir le prix par kilo de viande prête à la vente en se basant sur les coûts induits (valeur de l'animal + marge de risque + volume de travail et autres coûts, divisés par la quantité de viande prête à la vente).

Définitions et valeurs de référence

Poids vif Poids de l'animal tel qu'il a été officiellement constaté avant l'abattage.

Poids de carcasse (poids mort) Poids officiellement enregistré de l'animal abattu; il correspond au poids vif moins les déchets d'abattage (peau, sang, abats, tête, pieds, estomac, intestins, en partie aussi la graisse).

Prix des animaux de boucherie Les revues spécialisées ou Internet renseignent sur le prix des animaux de boucherie (Agri, Terre et Nature, www.agrihebdo.ch; www.viandesuisse.ch). Le prix des animaux de boucherie se rapporte au poids de carcasse et non au poids vif de l'animal !

Le calcul du prix doit toujours se baser sur **le prix des animaux de boucherie le plus élevé de l'année**, car le client ne comprendrait pas pourquoi les prix à la vente directe varient durant une même période de commercialisation.

Exemple: La viande de veau atteint généralement son niveau de prix le plus élevé d'octobre à décembre.

Coûts Tous les coûts doivent être enregistrés, soit en tant que coûts globaux dans la rubrique „service complet“, soit dans diverses autres rubriques. Les machines et équipements appartenant à l'exploitation sont à déclarer comme coûts fixes, alors que les machines et équipements loués sont des coûts variables.

Risques La viande étant par définition une denrée périssable, le risque de subir une perte suite à une manutention inadéquate (par ex. entreposage intermédiaire incorrect) est élevé. Il faut donc prévoir une provision en cas de réclamation par la clientèle :

→ Evaluer le risque à 2 % et l'inclure dans le prix.

Valeurs de référence pour le rendement de carcasse et de viande

Selon les races ou sur la base de valeurs empiriques, des variations sont possibles au sein d'une espèce animale.

	Rendement de carcasse en %	Rendement de viande en %	
Boeufs	50 – 52	67 – 68	Rendement de carcasse On qualifie de rendement de carcasse la proportion entre poids vif et poids de carcasse. Rendement de viande On qualifie de rendement de viande la proportion entre le poids de la viande prête à la vente et le poids de carcasse. En déduisant les os, les tendons, la graisse et la perte de poids, on obtient la quantité de viande prête à la vente.
Vaches	45 – 50	67 – 68	
Taureaux	50 – 55	67 – 68	
Veaux	58 – 60	70 – 72	
Porcs	78 – 80	58 – 60	
Moutons/Agneaux	45 – 48	80 – 82	
Chèvres	50 – 52	80 – 82	
Chevaux	53 – 55	68 – 69	

Source: ABZ Spiez

Sources et informations complémentaires : Brochure « Vente directe de viande », Forum Vulg Suisse et AGRIDEA, 2014

Variante:	<input type="text"/>	Année:	<input type="text"/>
Nom / prénom:	<input type="text"/>		
Rue / exploitation:	<input type="text"/>		
NPA / Lieu:	<input type="text"/>	Canton:	<input type="text"/>
Téléphone:	<input type="text"/>	Zone:	<input type="text"/>
Famille:	Nom / prénom	Né-e en	Autres indications
	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Soins:	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Employés:	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Conseil / Question:

- Revenu et consommation : Unités de consommation
- Revenu et consommation : Budget de ménage
- Services : Nourriture et logement
- Services : Soins aux personnes âgées et aux malades
- Rentabilité de l'auto-approvisionnement : Production
- Rentabilité de l'auto-approvisionnement : Transformation
- Calcul de prix pour la vente directe : Général
- Calcul de prix pour la vente directe : Paquet de viande mélangée
- Calcul de seuil de rentabilité
- Rentabilité de l'agrotourisme
- Calcul des coûts des appareils ménagers
- Comparaison avec une utilisation extérieure
- Gastronomie à la ferme : Coûts des marchandises
- Gastronomie à la ferme : Calcul des prix

Remarques:	<input type="text"/>
	<input type="text"/>
	<input type="text"/>
	<input type="text"/>
	<input type="text"/>
	<input type="text"/>
	<input type="text"/>
	<input type="text"/>
	<input type="text"/>

Conseiller-ère :	<input type="text"/>		
Date:	<input type="text"/>	Signature:	<input type="text"/>

Nom / Prénom: Année:

Produit :
 Quantité / mesure :
 Nombre de portions / unité : Unité :

Coûts de production

1. Ingrédients, aliments		(selon recette)		Coûts en CHF pour la quantité utilisée
Quantité kg, l, pce etc.	Ingrédients	Prix en CHF par kg, l, pce etc. prix fournisseur (prod. de l'exploitat.)	prix vente (achat)	
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	Divers	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Somme				<input type="text"/>

2. Matériel et accessoires		(par ex. emballages, étiquettes, etc.)		Coûts en CHF
Quantité	Produit	Prix en CHF/pce, kg, l, etc.		
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Somme				<input type="text"/>

3. Locaux		(par ex. part de l'utilisation atelier de transformation, etc.)		Coûts / part coûts en CHF
Genre de coûts		Prix		
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Somme				<input type="text"/>

4. Frais machines		(par ex. loyer, energie, frais de véhicule; voir également calcul du coût des machines)		Coûts par unité de travail en CHF
Genre de machine / appareil				
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Somme				<input type="text"/>

5. Dépense de travail (durée des achats incl.) et salaire de tiers

Travail	Nombre d'heures	Prix par h.	Salaire en CHF
Somme			

Coûts de production totaux (Ingrédients + accessoires + locaux + frais machines + travail)

Frais de vente (par ex. nombre d'heures, loyer pour location stand ou local de vente, taxes de marché et publicité)

Variante 1: de façon détaillée

Travail	Nombre	Rémunération horaire / loyers coûts publicit.	Coûts en CHF
Somme			

Variante 2: global

	Coûts en CHF
Majoration commerciale en pourcents des coûts de production (20 - 40%)	<input type="text"/>

Frais de vente (variante 1 ou variante 2)

Coûts totaux (Coûts de production + frais de vente)

	Nombre de portions / unité	Coûts de production totaux
Prix par unité : En gros	<input type="text"/>	<input type="text"/>

	Nombre de portions / unité	Coûts totaux
Prix par unité : Détail	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Prix de vente en gros (à définir selon les résultats obtenus) CHF

Prix de vente au détail (à définir selon les résultats obtenus) CHF

Remarques

Source: ERFA Beraterinnen Nordostschweiz

Nom / Prénom: Année:

Données de base:

Description

Label

Animal

Espèce animale Poids vif (PV)

Classe commerciale Poids carcasse (PC)

Valeur de l'animal par les canaux de vente usuels

Rendement de carcass Poids carcasse (PC) ¹

Prix de l'animal de boucherie (PAB) par kg PC (PC x PAB)

Coût du transport forfait

Produit de la viande dans le commerce ou dans une boucherie

Coûts et charge de travail lors de la vente directe de viande

1. Coûts			
Coûts variables	Prix de base par unité	Prix	Prix total
Abattage et découpe			
Abattage	<input type="text"/> par kg PC	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Inspection des animaux (vivants)	<input type="text"/> forfait	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Inspection de la viande	<input type="text"/> forfait	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Elimination des abats	<input type="text"/> par kg PC	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Découpe	<input type="text"/> par kg PC	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Finition / dressage	<input type="text"/> par kg PC	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Saucissons, fumage	<input type="text"/> forfait	<input type="text"/>	<input type="text"/>
TVA sur CA de prestations	8.0 %	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Total		<input type="text"/>	<input type="text"/>
Autres coûts			
Coûts supplémentaires pour les véhicules (location, essence, etc.)	<input type="text"/> forfait	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Location ensacheur sous vide	<input type="text"/> forfait	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Location chambre froide	<input type="text"/> forfait	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Sacs sous vide, étiquettes	<input type="text"/> forfait	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Publicité, annonces, envois	<input type="text"/> forfait	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Salaires pour tiers	<input type="text"/> forfait	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Total		<input type="text"/>	<input type="text"/>
Coûts fixes			
Appareils, engins (par ex. : ensacheur sous vide)		<input type="text"/>	<input type="text"/>
Installations		<input type="text"/>	<input type="text"/>
Total		<input type="text"/>	<input type="text"/>
Service complet			
en boucherie (mise sous vide, étiquetage)		<input type="text"/>	<input type="text"/>
Total		<input type="text"/>	<input type="text"/>
Total coûts intermédiaires			<input type="text"/>

2. Risque

Denrée périssable (risque élevé)	2 %	
Valeur de marchandise		
Total risque		

3. Travail

Temps de travail en heures (MOh)

Abattage (y.c. transports)			
Découpe en portions / emballage sous vide			
Livraison des différents assortiments de viande			
Organisation / planification de la vente			
Facturation			
Contact avec clientèle / informations			
Visite de la ferme (familles)			
Total			
Tarif horaire			
Total intermédiaire charge de travail			

Coûts d'abattage, transformation, vente et travail

Valeur marchandise + coûts totaux

Recettes à réaliser par la vente directe

Rendement de viande			Viande prête à la vente
Total	Coûts de production totaux		
	Viande prête à la vente		
Pour un kg de viande prêt à la vente			
Prix pour un kg de viande prêt à la vente			

Remarques

¹ Les revues spécialisées ou Internet renseignent sur le prix des animaux de boucherie (Terre et Nature, Uniterre, www.agrihebdo.ch; www.viandesuisse.ch). A noter : le prix des animaux de boucherie se rapporte au poids de carcasse et non au poids vif de l'animal ! Le calcul du prix doit toujours se baser sur le prix des animaux de boucherie le plus élevé de l'année, car le client ne comprendrait pas pourquoi les prix à la vente directe varient durant une même période de commercialisation.

Source : Peter Hügi, service de vulgarisation agricole Wallierhof SO

Vous trouvez plus d'informations dans la brochure « Vente directe de la viande », Forum la Vulg Suisse et AGRIDEA 2014.

Nom / Prénom:	<input type="text"/>	Année:	2015
---------------	----------------------	--------	------

Produit :	Pâte à tartiner aux pruneaux		
Quantité / mesure :	<input type="text"/>		
Nombre de portions / unité :	70	Unité :	Pots

Coûts de production

1. Ingrédients, aliments		(selon recette)		Coûts en CHF pour la quantité utilisée
Quantité kg, l, pce etc.	Ingrédients	Prix en CHF par kg, l, pce etc. prix fournisseur (prod. de l'exploitat.)	prix vente (achat)	
20.000 kg	Pruneaux	1.90 CHF/kg		38.00
10.000 kg	Sucre		1.10 CHF/kg	11.00
20.0 pcs	Gelfix		1.80 CHF/pcs	36.00
	Divers			
Somme				85.00

2. Matériel et accessoires		(par ex. emballages, étiquettes, etc.)		Coûts en CHF
Quantité	Produit	Prix en CHF/pce, kg, l, etc.		
70.0 pcs	Pots à 410 ml avec couvercle (dès 500 pots)	0.90 CHF/pcs		63.00
70.0 pcs	Étiquettes	0.13 CHF/pcs		9.10
Somme				72.10

3. Locaux		(par ex. part de l'utilisation atelier de transformation, etc.)		Coûts / part coûts en CHF
Genre de coûts		Prix		
Participation aux coûts du local de transformation (15'000000 / durée d'utilisation : 20 ans)				7.50
Somme				7.50

4. Frais machines		(par ex. loyer, énergie, frais de véhicule; voir également calcul du coût des machines)		Coûts par unité de travail en CHF
Genre de machine / appareil				
Maritime sur la cuisinière : 2200 W (produit à tartiner) / 1800 W (pots); 4kW au total				1.20
Durée de cuisson 1.5h; tarif électrique CHF 0.20 / kWh				
Somme				1.20

Nom / Prénom: Année:

Données de base:

Description	Paquet de viande mélangée		
Label	Natura Beef		
Animal	BDTA No 121452126		
Espèce animale	Génisse / bœuf	Poids vif (PV)	380 kg
Classe commerciale	C 3	Poids carcasse (PC)	

Valeur de l'animal par les canaux de vente usuels

Rendement de carcass 50 - 52 % du PV Poids carcasse (PC) ¹

Prix de l'animal de boucherie (PAB)	11.50 CHF	par kg PC	(PC x PAB)	2'229 CHF
Coût du transport	250 CHF	forfait		-250 CHF

Produit de la viande dans le commerce ou dans une boucherie

Coûts et charge de travail lors de la vente directe de viande

1. Coûts

Coûts variables	Prix de base par unité		Prix	Prix total
Abattage et découpe				
Abattage	0.70 CHF	par kg PC	136 CHF	
Inspection des animaux (vivants)		forfait		
Inspection de la viande		forfait		
Elimination des abats	0.10 CHF	par kg PC	19 CHF	
Découpe	1.20 CHF	par kg PC	233 CHF	
Finition / dressage	1.00 CHF	par kg PC	194 CHF	
Saucissons, fumage		forfait		
TVA sur CA de prestations	8.0 %	155.00 CHF	12 CHF	
Total				594 CHF
Autres coûts				
Coûts supplémentaires pour les véhicules (location, essence, etc.)	50.00 CHF	forfait	50 CHF	
Location ensacheur sous vide	25.00 CHF	forfait	25 CHF	
Location chambre froide	25.00 CHF	forfait	25 CHF	
Sacs sous vide, étiquettes	70.00 CHF	forfait	70 CHF	
Publicité, annonces, envois	100.00 CHF	forfait	100 CHF	
Salaires pour tiers		forfait		
Total				270 CHF
Coûts fixes				
Appareils, engins (par ex. : ensacheur sous vide)				
Installations				
Total				
Service complet				
en boucherie (mise sous vide, étiquetage)				
Total				
Total coûts intermédiaires				864 CHF

2. Risque

Denrée périssable (risque élevé)	2 %	
Valeur de marchandise		1'979 CHF
Total risque		40 CHF

3. Travail

Temps de travail en heures (MOh)		
Abattage (y.c. transports)	1.00 h	
Découpe en portions / emballage sous vide	9.00 h	
Livraison des différents assortiments de viande	3.00 h	
Organisation / planification de la vente	1.00 h	
Facturation	1.00 h	
Contact avec clientèle / informations	1.00 h	
Visite de la ferme (familles)	2.00 h	
Total	18.00 h	
Tarif horaire		38.00 CHF/h
Total intermédiaire charge de travail		684 CHF

Coûts d'abattage, transformation, vente et travail 1'587 CHF

Valeur marchandise + coûts totaux 3'566 CHF

Recettes à réaliser par la vente directe

Rendement de viande	67 - 68 % du PC	67 %	130 kg	Viande prête à la vente
Total	Coûts de production totaux		3'566 CHF	
	Viande prête à la vente		130 kg	
Pour un kg de viande prêt à la vente				27.46 CHF
Prix pour un kg de viande prêt à la vente				28 CHF

Remarques

Cet exemple comprend aussi les inspections de la viande dans les coûts d'abattage.

Dans cet exemple, la TVA est perçue pour abattage et l'élimination des abats. La TVA est par contre déjà comprise dans le salaire pour la découpe et le dressage.

¹ Les revues spécialisées ou Internet renseignent sur le prix des animaux de boucherie (Terre et Nature, Uniterre, www.agrihebdo.ch; www.viandesuisse.ch). A noter : le prix des animaux de boucherie se rapporte au poids de carcasse et non au poids vif de l'animal ! Le calcul du prix doit toujours se baser sur le prix des animaux de boucherie le plus élevé de l'année, car le client ne comprendrait pas pourquoi les prix à la vente directe varient durant une même période de commercialisation.

Source : Peter Hügi, service de vulgarisation agricole Wallierhof SO

Vous trouvez plus d'informations dans la brochure « Vente directe de la viande », Forum la Vulg Suisse et AGRIDEA 2014.