

Prix de revient et Prix de vente

de la farine BAMiSA

Propositions de mode de calcul

Version du 05 03 2018

Des tableaux, prêts à être imprimés, sont proposés dans le Document 08c2 du site www.bamisagora.org. Ces huit tableaux sont destinés à faciliter le travail du responsable de l'UPA pour le calcul du prix de revient du Kg de farine et du prix de vente des sachets de 500g. La lecture de ce document 08c-a facilite l'utilisation des tableaux.

Introduction

Déterminer le **prix de vente des sachets** de farine est une des premières questions à laquelle les responsables d'une UPA doivent répondre. Et pour y répondre, ils ont besoin de connaître **le prix de revient du Kilo de farine**.

Le prix de revient de la farine est variable d'une UPA à une autre. Ce prix est, bien sûr, fonction du prix des matières premières et des indemnités dues aux préparatrices et aux journalières. Il dépend aussi des conditions de production de la farine. Certaines UPA fonctionnent en effet au sein d'une structure plus grande et bénéficient ainsi d'une aide qui peut être importante. D'autres UPA fonctionnent de façon autonome et doivent assumer seules l'ensemble des frais.

Les UPA sont engagées par La Charte du Projet BAMiSA qu'elles ont signée, en particulier, par l'Article 9 de cette Charte : "Travailler selon le principe de simple recouvrement des coûts". Ainsi, les UPA n'exercent pas une "activité commerciale" mais une "activité génératrice de revenu" dans un esprit Social et de Santé Publique. (Cf. Document 01f "Cadre économique et légal des activités du Projet BAMiSA").

Pour ne pas mettre en péril l'avenir de l'UPA, le prix de vente doit être un peu supérieur au prix de revient, de façon à assurer une petite marge.

Il est rappelé que les UPA Bamisa ne sont pas des entreprises et n'en ont pas le mode de fonctionnement :

- Le calcul du prix de revient de la farine Bamisa n'est pas comparable à celui d'une farine du commerce. En effet ce calcul ne tient compte ni des amortissements ni des provisions pour investissements.
- Le statut associatif "à but non lucratif", sans bénéfice, permet aux UPA de ne pas être soumises aux taxes commerciales.
- Une part des activités de direction sont assurées par des personnes bénévoles qui sont membres de l'association ou qui travaillent dans la structure dont dépend l'UPA.
- La faible trésorerie des UPA limite la possibilité d'accroître brusquement la production. A défaut de pouvoir emprunter, certaines UPA s'appuient alors sur des fonds avancés par leurs partenaires associatifs ou par la structure dont elles dépendent.

Grâce à ce fonctionnement non-entrepreneurial, le prix de vente de la farine est très en dessous du "prix du marché" pour un produit équivalent. Et ainsi la farine peut être accessible aux populations à faibles revenus et jouer un rôle Social et de Santé Publique.

Termes utilisés

Les outils comptables simplifiés présentés ici peuvent être utiles aux UPA qui ont du mal à fixer le prix de vente des sachets.

La production de la farine nécessite des frais que l'on peut ranger dans trois catégories :

I - Des frais directement liés au volume de farine produite, que nous appellerons "**frais directs**".

II - Des frais de fonctionnements, indépendants ou peu dépendants du volume de farine produite, que nous appellerons "**frais fixes**".

III - et des "**frais exceptionnels**".

I - Les « **frais directs** » regroupent :

Les frais **A** d'achats des matières premières,

Les indemnités **B** pour le travail des préparatrices et des journalières,

Les frais **C** d'emballage,

Les frais **D** de fonctionnement comme :

- Les frais courants (eau, produits d'entretien, électricité, bois de chauffe, gas-oil,....).
- Les frais de transport des matières premières et de livraison de farine.
- Les frais liés au renouvellement du petit matériel (usure normale des tamis, bassines, ...).
- Dans une comptabilité simplifiée, une participation aux frais fixes ou une éventuelle participation aux frais de la structure dont dépend l'UPA. peut être ajoutée.

Les frais **E** de majoration (pour assurer une petite marge de trésorerie et, si l'activité est croissante, pour permettre une augmentation du fond de roulement). Ces frais peuvent être estimés à 10% des frais **A + B + C + D**

Les frais **A**, divisés par le nb de Kg de farine produite, donne le prix de revient / Kg **Akg**

Les frais **C**, divisés par le nb de Kg de farine produite, donne le prix de revient / Kg **Ckg**

Les frais **D**, divisés par le nb de Kg de farine produite, donne le prix de revient / Kg **Dkg**

Le prix de revient / Kg **Bkg**, multiplié par le nb de Kg de farine produite, donne les frais **B**

La majoration / Kg **Ekg**, multipliée par le nb de Kg de farine produite, donne les frais **E**

II - Les « **frais fixes** » regroupent.

Les frais **F** de gardiennage, lorsqu'il doit être assumé par l'UPA (Voir note)

Les frais **G** de bureau (téléphone, papeterie,....) et les frais bancaires

Les frais **H** divers et imprévus comme :

- Le remplacement de gros matériel, (grilloir, soudes sacs, balance,...)
- Les déplacements indispensables (Démarches, Réunions du réseau Bamisa,..)

Les frais **F**, **G** et **H**, divisés par le nb de Kg de farine produite, donne le prix de revient par Kg **Fkg**, **Gkg** et **Dkg**.

NB. Les frais de bureau **G**, les frais divers et imprévus **H**, considérés ici comme "frais fixes", sont en réalité plus ou moins fonction du volume de la production.

III - Les « **frais exceptionnels** »

Ce sont des frais importants comme des travaux d'aménagement, l'achat ou le remplacement de très gros matériel (le moulin par exemple). Ces frais ne peuvent être répercutés sur le prix de la farine et doivent être pris en charge par des financements extérieurs, eux aussi exceptionnels.

Nous appelons "**Frais réels**", les frais directs et des frais fixes comptabilisés à la fin d'une période de fonctionnement.

Ce document comprend deux parties, . . .

1° Le calcul prévisionnel simplifié, à partir des "frais directs", du prix de revient du Kg de farine.

Tableaux 1 à 7

Page 4

Ce calcul " a priori" prend en compte la production à venir d'une **quantité précise de farine** et permet de fixer le prix de la farine **qui va être vendue**.

2° Le calcul précis, à partir des "frais réels" du prix de revient du Kg de farine.

Tableau 8

Page 9

Ce calcul " a posteriori" prend en compte la production **telle qu'elle a eue lieu** et donne le prix de revient réel de la farine **qui a été produite**.

. . . des notes, . . .

Notes

Notes à propos, des matières premières, du gardiennage, des postes de dépenses en pourcentage et des indemnités.

Page 10

. . . et deux annexes. . . .

Annexe I

Les tableaux 1 à 7 donnent des **exemples** de calculs du prix de revient et de prix de vente à partir des **frais directs**.

Page 12

Annexe II

Le tableau 8 donne un **exemple** de calcul du prix de revient à partir des **frais réels**

Page 16

1° Le calcul prévisionnel simplifié du prix de revient du Kg de farine, en fonction des "frais directs"

Méthode

Le calcul du prix de revient du kilo de farine, à partir des « **frais directs** », se fait selon la méthode habituelle :

$$\text{Prix de revient en } F/\text{kg} = \frac{\text{Total } \mathbf{A + B + C + D + E} \text{ des "frais directs"}}{\text{Quantité } \mathbf{X} \text{ Kg de farine à produire}}$$

Ou, plus simplement, en additionnant les prix de revient par rubrique comme indiqué au tableau 6 :

$$\text{Prix de revient en } F/\text{kg} = \mathbf{Akg + Bkg + Ckg + Dkg + Ekg}$$

C'est un calcul prévisionnel qui se fait à partir de la **quantité X Kg de farine** qu'il est prévu de produire. Et il faut bien sûr que la "quantité X Kg de farine produite" corresponde, aussi exactement que possible, aux matières premières utilisées pour cette production.

Le prix de revient donné par cette méthode est **approximatif**, mais il permet de faire un calcul de prix de revient **dès l'achat des matières premières**. Il permet de dire, (a priori) : "Le Kg de farine qui va être fabriqué va revenir à peu près à xxx F/Kg". Il va permettre de fixer le **prix de vente** du sachet de 500g.

Cette méthode de calcul est applicable pour de petites quantités de farine comme pour de grosses productions.

Les frais directs comprennent :

Les frais A des matières premières Tableau 1

Les prix des matières premières étant variables, en particulier ceux des grains, ce mode de calcul peut être fait au moment où une production commence.

Les quantités de matières premières brutes nécessaires à la production de X Kg de farine sont données par le tableau n°1 du Document 03c* (et par le tableau 9 en fin du Document 08c2**).

Les frais A des Matières Premières	Les Quantités de M.P. brutes utilisées pour produire . X . Kg de farine	Multipliées par le Prix Moyen du Kg de chaque M.P. brute	Donnent les Dépenses A pour l'achat des MP nécessaires pour produire . X.. Kg de farine
Petit Mil (ou maïs),grains bruts,	Kg	F	F
Soja grains bruts,	Kg	F	F
Arachides grains bruts	Kg	F	F
Sucre	Kg	F	F
Sel Iodé	Kg	F	F
Graines pour le Malt (sorgho rouge,...)	Kg	F	F
Total A des Dépenses pour les Matières Premières			F
Coût A kg des matières premières par Kg de farine $A / X \text{ Kg} =$			F

Tableau 1 : Total **A** des dépenses de matières premières brutes et Coût **A**kg des matières premières brutes par Kg de farine

Les Indemnités prévisionnelles B destinées aux préparatrices et aux journalières
Tableau 2

Les indemnités seront versées en fonction du volume de production.
A titre indicatif, la valeur des indemnités est de l'ordre de 400 F par Kg de farine (ou 200 F par sachet). (Voir la note Page 9 pour leur répartition)

Le montant fixé de l'indemnité B kg par Kg de farine	Multiplié par le nb X de Kg de farine à produire	donne les Dépenses B pour les indemnités
F	Kg	F

Tableaux 2 : Coût **B**kg des indemnités par Kg de farine et Total **B** des dépenses pour les indemnités

* Document 03c du site www.bamisagora.org : "La fabrication de farine infantile, dans les Unités de Production Artisanale (UPA)"

** Document 08c2 : "Tableaux 1 à 9 pour calcul prix de revient et prix de vente".

Les frais C d'emballage Tableau 3

Dans les UPA la farine est conditionnée dans des sachets normalisés BAMiSA®. Ces sachets sont identiques dans toutes les UPA. La coordination nationale gère le stock pour chaque pays et s'approvisionne auprès du fabricant habituel.

Le malt est conditionné dans de petits sachets zippés, comme ceux utilisés pour les médicaments.

Il peut être nécessaire d'emballer les lots de sachets par un suremballage, pour éviter toute perte pendant le transport.

Les frais C d'emballage	Les Quantités nécessaires pour conditionner . X Kg de farine	multipliées par le Prix unitaire de chaque emballage	donnent les Dépenses C pour l'achat des emballages pour X Kg de farine
Sachets pour 500g		<i>F</i>	<i>F</i>
Sachets Zippés pour malt		<i>F</i>	<i>F</i>
Suremballage de livraison pour 30 sachets (15 Kg)		<i>F</i>	<i>F</i>
Total C des dépenses d'emballage			<i>F</i>
Coût Ckg de l'emballage par Kg de farine C / X Kg =			<i>F</i>

Tableau 3 : Total **C** des dépenses pour les emballages
et Coût **Ckg** des emballages par Kg de farine.

Les frais D de fonctionnement Tableau 4

Le fonctionnement d'une UPA nécessite un minimum de moyens de fonctionnement (eau, énergies, mouture,...).

Il y a lieu aussi de prévoir le renouvellement du matériel courant sujet à l'usure normale.

Si l'UPA doit assumer des frais fixes, une "participation anticipée à ces frais fixes" peut être comptabilisée forfaitairement par Kg de farine.

La structure qui héberge l'UPA peut demander que certains services fournis soient pris en charge par l'UPA. Cette charge sera inscrite à la ligne "participation aux frais fixes"

Par contre si les frais fixes sont pris en charge par la structure dont elle dépend, la ligne "participation aux frais fixes" reste vide.

Ces frais peuvent être forfaitaires pour X Kg ou détaillés par l'unité.

Les frais D de fonctionnement	Le Nombre d'unités pour produire X Kg de farine	Multiplié par le Prix unitaire	Donnent les Dépenses D par rubrique
Eau pour lavage		<i>F</i>	<i>F</i>
Bois pour le grillage		<i>F</i>	<i>F</i>
Savon, eau de javel,....			
Electricité		<i>F</i>	<i>F</i>
Gas-oil pour le moulin		<i>F</i>	<i>F</i>
Prestations au moulin du quartier		<i>F</i>	<i>F</i>
Renouvellement du matériel courant (usure normale des tamis, bassine, ...)		<i>F</i>	<i>F</i>
Participation aux frais fixes		<i>F</i>	<i>F</i>
Total D des dépenses de fonctionnement			<i>F</i>
Coût Dkg des frais de fonctionnement par Kg de farine D / X Kg =			<i>F</i>

Tableau 4 : Total **D** des dépenses de fonctionnement
et Coût **Dkg** de frais de fonctionnement par Kg de farine

La majoration **E** ajoutée pour constituer une marge de sécurité **Tableau 5**

Pour assurer une marge de sécurité ou une petite trésorerie **Ekg**, ajouter 10% au prix de revient du Kg de farine avant majoration.

Le **prix de revient du Kg de farine avant majoration** est la somme des quatre postes de frais **Akg + Bkg + Ckg + Dkg**.

Le total Akg + Bkg + Ckg + Dkg	Multiplié par 0,1 Soit 10%	donnent le coût Ekg par Kg
<i>F</i>	0,1	<i>F</i>

Tableau 5 : Prix de revient avant la majoration
et Coût **Ekg** de la majoration par Kg de farine

Calcul final du prix de vente du sachet de farine

Tableaux 6 et 7

- Le prix de revient du Kg de farine est obtenu par la somme des cinq lignes des coûts par Kg de farine **Akg + Bkg + Ckg + Dkg + Ekg**:

	Par Kg de farine
Coût Akg des matières premières,	F
Coût Bkg des indemnités pour les préparatrices,	F
Coût Ckg de l'emballage,	F
Coût Dkg des frais de fonctionnement courant,	F
Coût Ek de la majoration de 10%	F
Prix de revient majoré du Kg de farine Total Akg + Bkg + Ckg + Dkg + Ekg	= F
Prix de revient " arrondi " du Kg de farine	= F

Tableau 6 : Prix de revient majoré et prix de revient "arrondi" du Kg de farine, calculés à partir des " frais directs"

- Le prix de de vente du sachet de 500 g de farine est obtenu en divisant par 2 du prix de vente "Arrondi" du Kg de farine.

<i>Le</i> Prix de vente arrondi du Kg de farine	<i>Divisé par 2</i>	<i>Donne le</i> Prix de vente du sachet de 500g de farine
F		F

Tableau 7 : Prix de **vente du sachet** de 500 g de farine calculé à partir des " frais directs"

2° Le calcul précis du prix de revient du Kg de farine à partir des "frais réels"

Tableau 8

Le prix de revient calculé aux frais réels est **précis**, mais il n'est possible **qu'après avoir fini la production de farine** et qu'après avoir réuni l'ensemble des frais. C'est un calcul "a posteriori". Il permet de dire : "Le prix de revient exact de la farine fabriquée a été de *xxx F/Kg*" ...

Il est conseillé de faire ce calcul pour le bilan annuel,

Ce calcul se fait sur la production de farine de l'année, soit *Y* Kg

Le calcul du prix de revient aux frais réels est fait par l'addition des "**frais directs**" de l'année et des "**frais fixes**" de l'année. Cette somme est divisée par le nombre *Y* Kg de farine produite pendant cette même période.

Rubriques		Total des dépenses de l'année comptable Par rubrique		Dépenses réelles par rubrique et au Kg
Matières Premières	A	<i>F</i>	Akg	<i>F</i>
Indemnités	B	<i>F</i>	Bkg	<i>F</i>
Emballages	C	<i>F</i>	Ckg	<i>F</i>
Frais de fonctionnements	D	<i>F</i>	Dkg	<i>F</i>
Majorations (ne sont pas des frais réels)	E	xxxxxxxxxx	Ekg	xxxxxxxxxx <i>F</i>
Gardiennage	F	<i>F</i>	Fkg	<i>F</i>
Frais de bureau	G	<i>F</i>	Gkg	<i>F</i>
Divers et imprévus	H	<i>F</i>	Hkg	<i>F</i>
Total des Frais Réels (TFR) A + B + C + D + F + G + H =		<i>F</i>	\$	
Total des Frais Réels par rubrique et au Kg (TFRkg) Akg + Bkg + Ckg + Dkg + Fkg + Gkg + Hkg				= <i>F</i>

Tableau :8 : Total des frais réels (TFR) sur une année
et Prix de revient du Kg "aux frais réels" (TFRkg) sur une année

$$\text{TFR divisé par } Y \text{ Kg} = \text{TFRkg}$$

La comparaison du "Prix de vente arrondi du sachet de 500 g" au "Prix de revient du Kg de farine aux frais réels" divisé par 2 (TFRkg/2) permet de savoir si les calculs "a priori" ont été bien évalués.

NOTES

Note à propos des matières premières

Lors des achats, préférer les grains de bonne qualité et bien secs pour éviter des pertes importantes et diminuer le temps de travail et de tri.

Lorsque les grains sont vendus en sacs dont le poids n'est pas connu avec exactitude, ou selon des mesures traditionnelles (assiettées, cuvettes, bol, gaoui,...), il est indispensable de peser les ingrédients au moment de l'achat. Au minimum avoir des tables de conversion :

Une assiettée de soja = x,xx Kg ; Une cuvette de petit mil = x,xx Kg, . . .

Note à propos des frais fixes

Si la production de farine est faible, les frais fixes augmenteront beaucoup le prix de revient. Si la production est importante, les frais fixes n'augmenteront que faiblement le prix de revient. La comparaison des modes de calcul permet de bien se rendre compte de la répercussion des frais fixes sur le prix de revient :

Note à propos des frais de gardiennage

Lorsqu'ils sont entièrement à la charge des UPA, les frais fixes de gardiennage ont une répercussion très importante sur le prix de revient du Kg de farine, comme le montre les calculs suivants :

Dans l'hypothèse où le gardiennage coûte 30 000 F par mois et donc 360 000 F par an, et si on estime que frais de gardiennage par Kg de farine ne doivent pas dépasser 50 F/Kg (25 F par sachet), il faut que l'UPA produise au minimum 7 200 Kg de farine par an. ($50 F \times 7\ 200\ Kg = 360\ 000\ F$).

En conséquence, seules les UPA ayant une production importante de farine pourront supporter des frais de gardiennage. Heureusement, la majorité des UPA n'ont pas besoin de gardiennage ou celui-ci est pris en charge par la structure qui héberge la production de farine.

Note à propos des dépenses en pourcentage

Pour avoir une idée de la répartition des postes de dépenses en pourcentage, celles-ci peuvent être classées ainsi :

Les frais A des matières premières représentent	30%	à	35%
Les indemnités B représentent	30%	à	35%
Les frais de fonctionnement D représentent	20%	à	22%
Les frais de gardiennage F représentent	10%	à	12%
Les frais divers de l'année H représentent	5%	à	6%
Les frais d'emballage C représente	2%	à	5%
Les frais de bureau G représentent	1%	à	2%

Ainsi, les variations de prix des matières premières n'ont qu'une influence limitée sur le prix de revient.

Note à propos des indemnités

Les personnes qui produisent de farine dans les UPA sont indemnisées en fonction de la production. Ces indemnités ne sont pas des salaires. Ces personnes sont :

Les préparatrices

Les préparatrices sont des femmes qui participent régulièrement aux activités de l'UPA et qui ont donc une bonne connaissance des procédés de production, en particulier des tâches après le grillage. Elles sont, en principe, membres de l'association ou membres de la structure qui héberge l'UPA.

Les journalières

Les journalières sont des femmes qui aident les préparatrices de façon temporaire lorsque la charge de travail est brièvement importante. Elles sont chargées d'effectuer les tâches ordinaires de préparation des grains jusqu'au grillage, les préparatrices effectuent alors la suite des tâches.

Proposition de modes de répartition des indemnités

1^{er} cas. Lorsqu'il n'y a pas de journalières, les préparatrices se partagent l'intégralité des dépenses **B** pour les indemnités (calculées selon le Tableau 2, page 4). Si les préparatrices considèrent qu'elles ont travaillé à temps égal, elles se partageront cette somme de façon égale. Si par contre elles ont travaillé pendant des temps différents, c'est au gestionnaire de répartir cette somme en fonction du temps de travail de chacune.

2^{ème} cas. Lorsqu'il y a des journalières,

- Les journalières toucheront des indemnités, selon les tarifs en usage, à l'heure ou à la tâche.

<i>Le</i> Nombre de journalières	<i>Multiplié par les</i> Indemnités par journalière	<i>Donne le</i> Total des Indemnités pour les J ournalières (TIJ)

- Les indemnités attribuées aux journalières sont prélevées sur les "dépenses pour les indemnités" **B** Total des dépenses pour les indemnités (calculées au tableau 2 page 4).

- Ce qui reste de **Total B des Dépenses pour les indemnités** après déduction du **TIJ** sera partagé entre les préparatrices.

<i>Le</i> Total B des dépenses pour les indemnités"	<i>moins le</i> TIJ Total des indemnités pour les journalières	<i>Donne la</i> Somme à partager entre les préparatrices

N.B. L'indemnité **par Kg** de farine perçue par les *préparatrices* est alors plus basse. Mais l'indemnité **globale** des *préparatrices* ne sera pas diminuée car, grâce au travail des *journalières*, le nombre de Kg de farine produit est augmenté, ce qui augmente aussi la somme totale à partager.

ANNEXE I**Exemple de calcul simplifié du prix de revient du Kg de farine, en fonction des "frais directs",**

Cette simulation est calculée pour une production de **50 Kg de farine**, soit 100 sachets de 500g et selon des prix de matières premières assez élevés.

Exemple pour le Tableau 1 :

Les frais A des matières premières	Les Quantités de M.P. brutes utilisées pour produire 50. Kg de farine	<i>multipliées par le</i> prix du Kg de chaque M.P. brute	<i>Donne les</i> Dépenses A pour l'achat des MP nécessaires pour produire 50 Kg de farine
Petit Mil (ou maïs), grains bruts,	<i>40 Kg</i>	<i>300 F</i>	<i>12 000.F</i>
Soja grains bruts,	<i>16 Kg</i>	<i>500 F</i>	<i>8 000.F</i>
Arachides grains bruts	<i>5,5Kg</i>	<i>450 F</i>	<i>2 475.F</i>
Sucre	<i>4,5 Kg</i>	<i>1 000 F</i>	<i>5 500 F</i>
Sel Iodé	<i>0,5 Kg</i>	<i>400 F</i>	<i>200 F</i>
Graines pour le Malt (sorgho rouge,...)	<i>2 Kg</i>	<i>300 F</i>	<i>600 F</i>
Total A des dépenses pour les Matières Premières			<i>28 775 F</i>
Coût Akg des MP par Kg de farine : <i>28 775 F / 50 Kg</i>			<i>555,5 F</i>

Total **A** des dépenses de matières premières brutes *28 775 F*
 et Coût **Akg** des matières premières brutes par Kg de farine *555,5 F*

Exemple pour le Tableau 2 :

<i>Le</i> Montant des indemnités par Kg de farine Bkg	<i>multipliés par le</i> Kg de farine à produire	<i>Donne les</i> Dépenses B pour les indemnités
<i>400 F</i>	<i>50 Kg</i>	<i>20 000 F</i>

Coût **Bkg** des dépenses pour les indemnités par Kg de farine *400 F*
 et Total **B** des Dépenses pour les indemnités. *20 000 F*

Exemple pour le Tableau 3 :

Les frais C d'emballages	<i>La</i> Quantités Nécessaires pour conditionner 50 Kg de farine	<i>Multipliées par le</i> Prix unitaire	<i>Donne les</i> Dépenses C pour l'achat des emballages pour 50 Kg de farine
Sachets 500g	<i>100</i>	<i>20 F</i>	<i>2 000 F</i>
Sachets Zippé pour malt	<i>100</i>	<i>5 F</i>	<i>5 00 F</i>
Suremballage de livraison pour 30 sachets	<i>3</i> <i>(Pour 90 sachets)</i>	<i>300 F</i>	<i>900 F</i>
Total C des dépenses d'emballage			<i>3 400 F</i>
Coût Ckg de l'emballage par Kg de farine <i>3 400 F / 50 Kg</i>			<i>68 F</i>

Total **C** des dépenses d'emballage *3 400 F*
 et coût **Ckg** par Kg de farine *68 F*

Exemple pour le Tableau 4 :

Frais D de fonctionnement	Le Nombres d'unités pour produire 50 Kg de farine	Multipliées par le Prix unitaire	Donne les Dépenses par rubrique
Eau pour lavage			1 000 F
Bois pour le grillage	1/2 Charette	4 500 F	2 250 F
Electricité			500 F
Savon, eau de javel,...			500 F
Gasoil pour le moulin			
Prestations au moulin du quartier	2 Prestations 25 Kg par prestation	1 000 F	2 000 F
Renouvellement du matériel courant (usure normale des tamis, bassine, ...)			1 250 F
Participation aux frais fixes			4 000 F
Total D des dépenses de fonctionnement			13 000 F
Coût Dkg des frais de fonctionnement par Kg de farine 13 000 F / 50 Kg			260

Total **D** des dépenses de fonctionnement
et Coût **Dkg** par Kg de farine

13 000 F
260 F

Exemple pour le Tableau 5 :

Le total Akg + Bkg + Ckg + Dkg =	Multiplié par 0,1 Soit 10%	donnent le coût Ekg par Kg
555,5 F + 400 + 68 F + 260 F = 1 283,5 F	0,1	129 F

Prix de revient avant la majoration

1 283,50 F

Et coût **Ekg** des majorations par Kg de farine

128,35 F

Exemple pour le Tableau 6 :

	Par Kg de farine
Coût Akg des matières premières	<i>555,50 F</i>
Cout Bkg des indemnités pour les préparatrices	<i>400,00 F</i>
Coût Ckg de l'emballage	<i>60,00 F</i>
Coût Dkg des frais de fonctionnement courant	<i>260,00 F</i>
Coût Ekg de la majoration de farine + 10%	<i>128,35 F</i>
Prix de revient majoré du Kg de farine Akg+Bkg+Ckg+Dkg+Ekg =	<i>1 403,85 F</i>
Prix de revient "Arrondi" du Kg de farine =	<i>1 400,0 F</i>

Prix de revient majoré et arrondi du Kg de farine

Exemple pour le Tableau7 :

<i>Le</i> Prix de vente du Kg de farine	<i>Divisé par 2</i>	<i>Donne le</i> Prix de vente du sachet de 500g de farine
<i>1 400 F</i>		<i>700 F</i>

Prix de **vente du sachet** de 500 g de farine

ANNEXE II**Exemple de calcul du prix de revient "aux frais réels"**

Les chiffres donnés sont extraits d'un "cahier de compte imaginaire mais vraisemblable" qui établit, par exemple la comptabilité d'une production de 2 250 Kg, du 1 septembre 2016 au 30 octobre 2017

Exemple pour le Tableau :8 :

Rubriques		Total des dépenses de l'année comptable Par rubrique		Dépenses réelles par rubrique et au Kg
Matières Premières	A	915 000 F	Ak	407 F
Indemnités	B	900 000 F	Bk	400 F
Emballages	C	128 250 F	Ck	57 F
Frais de fonctionnements	D	594 000 F	Dk	264 F
<i>Majorations (ne sont pas des frais réels)</i>	E		Ek	
Gardiennage	F	360 000 F	Fk	
Frais de bureau	G	35 000 F	Gk	15,5 F
Divers et imprévus	H	176 000 F	Hk	87 F
Total des Frais Réels (TFR)		A + B + C + D + F + G + H = 3 108 250 FF	\$	
Total des Frais Réels par rubrique et au Kg (TFRkg)		Akg + Bkg + Ckg + Dkg + Fkg + Gkg + Hkg =	1 381 F	

Tableau :8 : Total des frais réels (TFR) sur une année
et Prix de revient du Kg "aux frais réels" (TFRkg) sur une année

$$\text{TFR divisé par } Y \text{ Kg} = \text{TFRkg}$$