

TABLEAUX POUR LE CALCUL DU PRIX DE REVIENT ET DU PRIX DE VENTE

9 Tableaux, prêts à être imprimés, 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**

Version du 05 03 2018

Le Document 08d du site www.bamisagora.org " Calcul du Prix de revient et du Prix de vente" explique l'utilisation de ce document.

Les quantités d'ingrédients à prévoir pour produire la quantité de farine souhaitée sont données **tableau 9**, en page 5 de ce document.

Tableau 1 :

Les frais A des Matières Premières	Les Quantités de M.P. brutes utilisées pour produire 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 Kg de farine
Petit Mil (ou Maïs), grains bruts,	<i>Kg</i>	<i>F</i>	<i>F</i>
Soja, grains bruts,	<i>Kg</i>	<i>F</i>	<i>F</i>
Arachides, grains bruts	<i>Kg</i>	<i>F</i>	<i>F</i>
Sucre	<i>Kg</i>	<i>F</i>	<i>F</i>
Sel Iodé	<i>Kg</i>	<i>F</i>	<i>F</i>
Graines pour le Malt (sorgho rouge,...)	<i>Kg</i>	<i>F</i>	<i>F</i>
Total A des Dépenses pour les Matières Premières			<i>F</i>
Coût Akg des matières premières par Kg de farine / Kg =			<i>F</i>

Total **A** des dépenses de matières premières brutes *F*
 et Coût **Akg** des matières premières brutes par Kg de farine *F*

Tableaux 2

Le montant fixé de l'indemnité Bkg par Kg de farine	Multiplié par Kg de farine à produire	donne les Dépenses B pour les indemnités
<i>F</i>	<i>Kg</i>	<i>F</i>

Coût **Bkg** des indemnités par Kg de farine *F*
 et Total **B** des dépenses pour les indemnités *F*

Tableau 3 :

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

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

F F
F

Tableau 4 :

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

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

F
F

Tableau 5

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

Total des dépenses pour le calcul de la majoration
et Coût **Ekg** de la majoration par Kg de farine

F
 F

Tableau 6 :

	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 Ekg 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

Prix de revient majoré du Kg de farine
Prix de revient "Arrondi" du Kg de farine

F
 F

Tableau 7 :

<i>Le</i> Prix de revient 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

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

F

Tableau :8

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	xxxxxxxxxxxx	Ekg	xxxxxxxxxxxx <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>				

Total des frais réels (TFR) sur une année *F*
 et Prix de revient du Kg "aux frais réels" (TFRkg) sur une année *F*

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

Tableau 9 ***Quantités d'ingrédients à prévoir selon la quantité de farine souhaitée.**

Le tableau ci-dessous permet d'évaluer les quantités d'ingrédients **bruts** nécessaires à la fabrication de la quantité de farine souhaitée. Selon leur qualité, les quantités de céréales brutes peuvent être majorées ou minorées.

	Poids de FARINE souhaité, ou nombre de SACHETS de 500 grammes			
	10 Kg	25 Kg	50 Kg	1 Tonne
	20 s.	50 s.	100 s.	2 000 s.
Ingrédients bruts <i>ingrédients préparés</i>	Poids d'Ingrédients bruts nécessaires, <i>pour la préparation des mélanges</i>			
Petit Mil ou Maïs brut, <i>grains grillés (≈1/4 de pertes)</i>	8 Kg <i>6 Kg</i>	20 Kg <i>15 Kg</i>	40 Kg <i>30 Kg</i>	800 Kg <i>600 Kg</i>
Soja brut, <i>soja grillé (≈1/3 de pertes)</i>	3,2 Kg <i>2 Kg</i>	8Kg <i>5 Kg</i>	16 Kg <i>10 Kg</i>	320 Kg <i>200 Kg</i>
Arachide grains bruts, <i>arachide grillée (≈1/10^{ème} de pertes)</i>	1,1 Kg <i>1 Kg</i>	2,7 Kg <i>2,5 Kg</i>	5,5 Kg <i>5 Kg</i>	110 kg <i>100 Kg</i>
Sucre <i>sucre</i>	0,900 Kg <i>0,900 Kg</i>	2,250 Kg <i>2,250 Kg</i>	4,500 Kg <i>4,500 Kg</i>	90 Kg <i>90 Kg</i>
Sel Iodé <i>sel iodé</i>	≤ 100 g <i>≤ 100 g</i>	≤ 250g <i>≤ 250g</i>	≤ 500 g <i>≤ 500 g</i>	< 10 Kg <i>< 10 Kg</i>
Graines pour le Malt, <i>de Sorgho, Maïs, Petit-mil,...</i> <i>Malt tamisé</i>	0,4 Kg <i>0,2 Kg</i>	1 Kg <i>0,5 Kg</i>	2 Kg <i>1 Kg</i>	40 kg <i>20 Kg</i>

Tableau 9 : Quantités d'ingrédients bruts,
et d'ingrédients préparés,
nécessaires à la fabrication de la farine BAMiSA.

* Extrait du Document 03c du site www.bamisagora.org "La fabrication de farine infantile selon le procédé BAMiSA".