

# Coût de production et coût de revient en agrotourisme

*Pourquoi je devrais bien les connaître?*

*Qu'est-ce que je fais avec les résultats obtenus?*

---

LES JOURNÉES INPACQ 2018  
NOURRIR SON IMAGE, RÉCOLTER DES OUTILS  
PLACE 4213, VICTORIAVILLE, 21 FÉVRIER 2018

**MARTIN AUGER AGRONOME**  
Consultant en gestion,  
analyse financière et coût de revient  
T 819 585-2117 C 450 602-3383  
mauger@tlb.sympatico.ca



# Plan de la présentation

---

- Définition et composantes du coût de production et du coût de revient
- Pourquoi les calculer
- La nature des charges
- Analyse des résultats de deux types de production
  - Production fruitière avec transformation
  - Production de lait de brebis et fabrication de fromages
- Conclusion
- Documentation

# Différence entre coût de production et coût de revient

---

Les deux expressions mesurent presque la même chose, soit la somme des dépenses réalisées pour produire un bien ou un service:

- Coût de production: Il n'inclut pas les frais de mise en marché et les frais exceptionnels.
- Coût de revient: Il comprend l'ensemble des dépenses, frais de mise en marché inclus.

# Pourquoi les calculer?

---

**C'est avant toute chose un outil de prise de décision pour :**

- Comparer les charges (et les paramètres technico-économiques) aux standards du secteur, par unité de production ou en pourcentage du revenu total
- Suivre l'évolution des paramètres technico-économiques au fil des années
- Améliorer les performances zootechniques ou végétales
- Décider de faire des investissements en fonction de la réalité financière de l'entreprise
- Déterminer le prix de vente des produits
- Optimiser les stratégies de mise en marché
- Aider à détecter certains problèmes dans l'entreprise
- Effectuer un bon diagnostic de la rentabilité de l'entreprise

# La nature des charges

---

- Les charges directes variables
- Les charges indirectes variables et fixes
- Comment elles se comportent



# Les charges directes variables

---

- Je peux les attribuer facilement à un produit, à une production
- Semences, fertilisants, pesticides, matières premières, emballages, main-d'œuvre de production
- Elles varient avec le volume de production
- Elles sont fixes par unité de production
- Le rendement est une variable importante en agriculture. Il détermine directement le volume de production par unité de production. Doubler un rendement n'implique pas nécessairement doubler les charges variables. Le rendement est déterminé par un ensemble de facteurs agronomiques (la fertilité des sols, le pH des sols, la régie, le climat, etc.). Par contre, doubler la superficie de production ou le nombre d'unité de production doublera les charges variables.

# Les charges indirectes fixes

---

- On ne peut pas les attribuer facilement à un produit
- Frais généraux de fabrication ou de production (taxes, assurances, entretien des bâtiments et équipements, amortissements, électricité, etc.), frais administratifs (salaires administratifs, fournitures de bureau, communications), frais financiers (intérêts CML, frais bancaires), frais de vente (salaires des vendeurs et des livreurs, publicité, promotion, dépenses véhicules livraison)
- Elles ne varient pas avec le volume de fabrication
- Elles sont variables par unité de production

Les charges fixes sont reliées à la structure de production de l'entreprise: fond de terre, bâtiments, équipements et machineries, etc.. Elles demeurent fixes tant que l'on ne change pas cette structure de production.

# Je veux calculer mes coûts de production ou mes coûts de revient- J'ai besoin de ...

---

- L'état des résultats le plus récent provenant de mon système comptable
- Les données technico-économiques (nombre d'unités de production, rendements, critères technico-économiques, etc)
- Les recettes, si je fais de la transformation
- Une description des systèmes productifs et de mise en marché de mon entreprise
- Un ou des outils de calculs
- Des données des productions fiables pour analyser les comparables (benchmarking)
  - Mise en garde: système de production comparable, même année de production
- Si disponible, l'historique des résultats technico-économiques annuels de mon entreprise
- Un certain niveau de connaissances des coûts de production et des coûts de revient



# Présentation et analyse de deux types d'entreprises

---

- Production fruitière avec transformation
- Production de lait de brebis et fabrication de fromages

# Analyse du coût de production ou du coût de revient d'une entreprise

- Les outils de calculs

- OUTIL DE CALCUL DES COÛTS DE PRODUCTION RÉEL ET PRÉVISIONNEL-MAPAQ (coût de production 25-5-2017.xlsm) (disponible auprès des conseillers en gestion du MAPAQ)
- Agro-calculateur de coût de revient (MAPAQ-Montérégie) (sera disponible en 2018)



- Les outils du CETAB+, secteur maraîcher <https://www.cetab.org/>



- Outil de budgétisation, Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales de l'Ontario, [http://www.omafra.gov.on.ca/french/busdev/bear2000/Budgets/budget\\_tools.htm](http://www.omafra.gov.on.ca/french/busdev/bear2000/Budgets/budget_tools.htm)



# Analyse du coût de production ou du coût de revient d'une entreprise

---

- Les sources de données pour la comparaison des résultats
  - Coûts de production de la FAQ/CECPA
  - Budgets de production- CRAAQ, références économiques (payant) (<https://www.craaq.qc.ca/ReferencesEconomiques> )
  - Analyses de groupe des groupe-conseils en gestion
  - Coût de production OMAFRA <http://www.omafra.gov.on.ca>
  - Etc. (les sources sont relativement nombreuses, en fonction des productions)



# Production de fraise d'été avec une unité de transformation alimentaire

---

- Production de fraise d'été en rangs nattés
  - 1 ha en implantation
  - 2 ha en production (1ha 1<sup>er</sup> année de production, 1 ha 2<sup>e</sup> année)
  - 1 ha en rotation (engrais vert)
  - Production de 11 000 à 13 000 kg de fraise par année (sur 2 ha)
  - 2500 à 3000 kg par année sont conservés pour la transformation
- Cuisine de transformation alimentaire
  - Petite cuisine bien équipée et fonctionnelle
  - Production de deux confitures, deux formats par produit: fraise et framboise
  - Fabrication totale: 12 500 pots
- La commercialisation
  - Boutique à la ferme, auto-cueillette, marché public, Vente au détail (produits transformés)
- Les prix de vente de la fraise suivent le marché alors que les prix des produits transformés sont basés sur un calcul approximatif des coûts de revient.

# Le calcul des coûts de revient - Fraise+transfo

tour	Définir les catégories de revenu	Trier les données	ACTIVITÉS DE PRODUCTION				CIRCUITS DE VENTE			
Poste	?	Montant	Implantation de fraise	Production de fraises	Engrais vert	Transformation	Boutique à la ferme	Auto-cueillette	Marché public	Vente au détail
<b>Revenus</b>	<input type="checkbox"/>	\$ 141 889,41	\$ 20 421,28	\$ 60 962,00	\$ 2 879,40	\$ 57 626,73	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
<b>Dépenses</b>	<input type="checkbox"/>	\$ 175 105,94	\$ 20 421,28	\$ 65 896,91	\$ 2 879,40	\$ 53 261,64	\$ 13 391,51	\$ 1 846,49	\$ 7 189,39	\$ 10 219,33
Charges directes		\$ 130 710,00	\$ 15 549,50	\$ 47 344,50	\$ 2 100,00	\$ 43 351,00	\$ 11 957,50	\$ 1 732,50	\$ 6 375,00	\$ 2 300,00
Charges indirectes		\$ 44 395,94	\$ 4 871,78	\$ 18 552,41	\$ 779,40	\$ 9 910,64	\$ 1 434,01	\$ 113,99	\$ 814,39	\$ 7 919,33
Salaires de la table rémunération		\$ 56 161,50	\$ 5 470,50	\$ 13 175,00	\$ 1 600,00	\$ 13 551,00	\$ 11 957,50	\$ 1 732,50	\$ 6 375,00	\$ 2 300,00
Salaires de la table rémunération (administration)		\$ 8 600,00	\$ 1 023,07	\$ 3 115,01	\$ 138,17	\$ 2 852,26	\$ 786,74	\$ 113,99	\$ 419,44	\$ 151,33
<b>Marge sur coût variable</b>		11 179,41	\$ 4 871,78	\$ 13 617,50	\$ 779,40	\$ 14 275,73	\$ (11 957,50)	\$ (1 732,50)	\$ (6 375,00)	\$ (2 300,00)
Contribution marginale		7,9%	23,9%	22,3%	27,1%	24,8%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%
<b>Point mort</b>		563 474,59								
<b>Clé de répartition</b>										
selon les revenus de vente (activités de production)		100,0%	14,4%	43,0%	2,0%	40,6%				
selon les charges directes (activités de production)		100,0%	14,4%	43,7%	1,9%	40,0%				
selon les bâtiments (activités de production)		100,0%	30,0%	30,0%	0,0%	30,0%	10,0%			
Selon vente circuit		100,0%					0,0%	0,0%	0,0%	100,0%
Selon superficie en culture		100,0%	25,0%	50,0%	25,0%					
Selon charge directe (prod.+circuit)		100,0%	11,9%	36,2%	1,6%	33,2%	9,1%	1,3%	4,9%	1,8%
		0,0%								
		0,0%								
		0,0%								
<b>Coefficient d'imputation des Charges indirectes</b>										
selon les charges directes			0,313	0,392	0,371	0,229				
selon la main-d'œuvre de production			0,891	0,000	0,487	0,731				
selon le volume de production			0,000	1,403	0,000	0,788				
selon la superficie en production			4871,783	0,000	779,398	0,000				
<b>Catégorie de production</b>			Superficie	Volume	Superficie	Volume				
Volume ou superficie de production			1	13 225	1	12 569				
Format de l'unité du volume ou de la superficie			ha	kg	ha	unité de vente				
<b>Main d'oeuvre de production</b>			\$ 5 470,50	\$ 13 175,00	\$ 1 600,00	\$ 13 551,00	\$ 11 957,50	\$ 1 732,50	\$ 6 375,00	\$ 2 300,00
<b>Bénéfice net</b>		\$ (33 216,53)								

# Le coût de production - Fraise+transfo

## Activités de production (excluant les frais de vente)

	Implantatio n de fraise	Production de fraises	Engrais vert	Transforma tion
Catégorie de revenu	implantation de fraise	Vente de fraise	Engrais vert	Vente de produits transformés
Volume ou superficie de production	1	13 225	1	12 569
Format de l'unité	ha	kg	ha	unité de vente
Ventes totales (\$)	20 421	60 962	2 879	57 624
Charges variables directes (\$)	15 550	47 345	2 100	43 351
Charges indirectes (\$)	4 872	18 552	779	9 911
Coût total (\$)	20 421	65 897	2 879	53 262
Coût total (\$/unité)	20 421,28	4,98	2 879,40	4,24
Bénéfice net total (\$)		(4 935)		4 362
Bénéfice net total (\$/unité)		(0,37)		0,35

# Les coûts de revient – Fraise + transfo

## Coût de revient complet (\$/unité)

Recette	Avant vente	Boutique à la ferme	Auto-cueillette	Marché public	Vente au détail
Confiture de fraise 250 ml	3,19	5,68		5,58	4,24
Confiture de fraise 500 ml	5,66	8,15		8,05	6,71
Confiture de framboise 250 ml	3,44	5,93		5,83	4,50
Confiture de framboise 500 ml	6,16	8,65		8,55	7,22
Prod.fraise	4,98	7,47	5,70	7,37	

## Bénéfice net (\$/unité)

	Boutique à la ferme	Auto-cueillette	Marché public	Vente au détail
Confiture de fraise 250 ml	(0,69)		(0,59)	(0,79)
Confiture de fraise 500 ml	(0,16)		(0,06)	(1,26)
Confiture de framboise 250 ml	(0,94)		(0,84)	(1,05)
Confiture de framboise 500 ml	(0,66)		(0,56)	(1,77)
Prod.fraise	(0,87)	(1,52)	(0,57)	

# Comparaison des résultats technico-économiques Fraise + transfo

	Ma ferme production de fraise	Budget CRAAQ Fraise - 2014	Ma Transformation alimentaire Production de confitures	Statistiques Canada Profil des petites entreprises Qc, 2015, transfo. fruits et légumes
Rendement (Kg/ha)	<b>1<sup>er</sup> année: 6 500</b>	<b>1<sup>er</sup> année: 12 000 (BSL 6 700)</b>	<b>N/A</b>	<b>N/A</b>
Coûts variables/ha Implantation	<b>15 550\$</b>	<b>13 992\$</b>	<b>N/A</b>	<b>N/A</b>
Revenu/ha	<b>30 481</b>	<b>50 307\$</b>	<b>N/A</b>	<b>N/A</b>
Prix moyen de vente/kg	<b>4,69\$</b>	<b>4,19\$</b>	<b>N/A</b>	<b>N/A</b>
Marge sur coûts variables (/ha ou % rev.)	<b>7 859\$</b>	<b>30 199 \$</b>	<b>25%</b>	<b>35%</b>
Salaires de production (\$/ha) ou (% du rev.)	<b>18 837\$</b>	<b>21 753\$</b>	<b>24%</b>	<b>14%</b>
Bénéfice net (% du rev.)			<b>-15%</b>	<b>-2%</b>



# Analyse du coût de revient d'une entreprise de lait de brebis avec fromagerie

---

- 250 brebis en lactation
- Produit le foin sec sur 42 ha
- Achat des grains et suppléments
- Production de 563 hectolitre de lait
- Vente de 330 agneaux à l'encan
  - 60 de lait
  - 210 légers
  - 60 lourds
- Fromagerie
  - 5 016 kg de Fromage affiné à croûte lavée
  - 3 312 kg de fromage frais
  - Capacité de fabrication de la fromagerie: 1000 litres de lait transformé par jour
  - 26 854 litres de lait congelé vendu à un autre transformateur
  - Circuit de vente: à la ferme, commerces de détail, marchés publics

# Le calcul des coûts de revient – Lait et fromage

tour	Définir les catégories de revenu	Trier les données	ACTIVITÉS DE PRODUCTION			CIRCUITS DE VENTE			
Poste	? Montant	Production de lait de brebis	Production d'agneau	Fromagerie	Boutique à la ferme	Marché de détail	Marché public	Encan	
<b>Revenus</b>	\$ 532 015,81	\$ 136 412,83	\$ 79 643,76	\$ 315 959,22	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	
<b>Dépenses</b>	\$ 530 050,05	\$ 136 412,83	\$ 74 754,58	\$ 278 898,62	\$ 19 751,76	\$ 10 983,61	\$ 5 450,14	\$ 3 798,51	
Charges directes	\$ 343 528,36	\$ 59 654,23	\$ 34 669,61	\$ 227 267,02	\$ 10 968,75	\$ 8 775,00	\$ 2 193,75	\$ -	
Charges indirectes	\$ 186 521,69	\$ 76 758,60	\$ 40 084,97	\$ 51 631,61	\$ 8 783,01	\$ 2 208,61	\$ 3 256,39	\$ 3 798,51	
Salaires de la table rémunération	\$ 121 477,50	\$ 20 665,00	\$ 11 906,00	\$ 66 969,00	\$ 10 968,75	\$ 8 775,00	\$ 2 193,75	\$ -	
Salaires de la table rémunération (administration)	\$ 5 600,00	\$ 1 769,04	\$ 1 018,08	\$ 2 252,88	\$ 280,00	\$ 112,00	\$ 168,00	\$ -	
<b>Marge sur coût variable</b>	<b>188 487,45</b>	<b>\$ 76 758,60</b>	<b>\$ 44 974,15</b>	<b>\$ 88 692,20</b>	<b>\$ (10 968,75)</b>	<b>\$ (8 775,00)</b>	<b>\$ (2 193,75)</b>	<b>\$ -</b>	
Contribution marginale	35,4%	56,3%	56,5%	28,1%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	
<b>Point mort</b>	<b>526 467,34</b>								
<b>Clé de répartition</b>									
selon les revenus de vente (circuits de vente)	0,0%				0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	
selon les charges directes (activités de production)	100,0%	18,5%	10,8%	70,7%					
selon les bâtiments (activités de production)	100,0%	75,4%	14,0%	9,7%	0,8%				
Selon les revenus des productions agricoles	100,0%	63,1%	36,9%						
Selon charges directes circuit de vente fromage	100,0%				60,0%	20,0%	20,0%		
frais d'administration	100,0%	31,6%	18,2%	40,2%	5,0%	2,0%	3,0%		
selon revenus des productions	100,0%	25,6%	15,0%	59,4%					
	0,0%								
<b>Coefficient d'imputation des charges indirectes</b>									
selon les charges directes		1,287	1,156	0,227					
selon la main-d'œuvre de production		3,714	0,000	0,771					
selon le volume de production		1,298	3,547	1,670					
selon la superficie en production		0,000	0,000	0,000					
<b>Catégorie de production</b>		Volume	Volume	Volume					
Volume ou superficie de production		59 115	11 301	30 918					
Format de l'unité du volume ou de la superficie		kg de lait	kg d'agneau	équivalent kg de fromage					
<b>Main d'oeuvre de production</b>		\$ 20 665,00	\$ 11 906,00	\$ 66 969,00	\$ 10 968,75	\$ 8 775,00	\$ 2 193,75	\$ -	
<b>Bénéfice net</b>	<b>\$ 1 965,76</b>	<b>\$ -</b>	<b>\$ 4 889,18</b>	<b>\$ 37 060,60</b>	<b>\$ (19 751,76)</b>	<b>\$ (10 983,61)</b>	<b>\$ (5 450,14)</b>	<b>\$ (3 798,51)</b>	



# Le calcul des coûts de revient - Lait et fromage

TABLEAU SYNTHÈSE COÛTS / BÉNÉFICES

## Activités de production (excluant les frais de vente)

	Production de lait de brebis	Production d'agneau	Fromagerie
Catégorie de revenu	vente de lait	Animaux	Fromage et lait
Volume ou superficie de production	59 115	11 301	37 061
Format de l'unité	kg de lait	kg d'agneau	1 litre / kg de fro
Ventes totales (\$)	136 413	79 644	315 959
Charges variables directes (\$)	59 654	34 670	227 267
Charges indirectes (\$)	76 759	40 085	51 632
Coût total (\$)	136 413	74 755	278 899
Coût total (\$/unité)	2,31	6,61	7,53
Bénéfice net total (\$)		4 889	37 061
Bénéfice net total (\$/unité)		0,43	1,00

## Circuit de commercialisation (incluant les coûts des activités de production)

	Boutique à la ferme	Marché de détail	Marché public	Encan
Nombre d'unités vendues	4 997	3 881	1 666	11 301
Ventes totales (\$)	160 281	102 252	53 427	79 644
Charges variables directes (\$)	104 495	111 266	33 369	34 670
Charges indirectes (\$)	39 786	12 543	13 591	43 883
Coût total (\$)	144 280	123 809	46 960	78 553
Bénéfice net total (\$)	16 000	(21 557)	6 467	1 091

## Coût de revient complet (\$/unité)

Recette	Avant vente	Boutique à la ferme	Marché de détail	Marché public	Encan
Agneaux	6,61				6,95
Fromage à pâte ferme affiné à croûte l	29,68	33,63	32,51	32,95	
Fromage frais non affiné	17,71	21,67	20,54	20,99	
Lait congelé 12 litres	32,19		35,02		

## Bénéfice net (\$/unité)

	Boutique à la ferme	Marché de détail	Marché public	Encan
Agneaux				0,10
Fromage à pâte ferme affiné à croûte l	4,77	(6,51)	5,45	
Fromage frais non affiné	0,83	(5,89)	1,51	
Lait congelé 12 litres		(5,02)		

# Analyse comparative selon l'historique de l'entreprise – Lait et fromage

	2013		2014		2015		2016		2017	
	\$	%	\$	%	\$	%	\$	%	\$	%
Chiffre d'affaires	112 705,50 \$	100%	218 954,73 \$	100%	278 903,46 \$	100%	339 318,36 \$	100%	395 602,98 \$	100%
Ventes d'agneaux+réformes	32 815,26 \$	29%	46 741,10 \$	21%	48 391,16 \$	17%	49 377,84 \$	15%	50 750,00 \$	13%
Ventes de fromages et lait	62 647,31 \$	56%	146 485,79 \$	67%	203 263,41 \$	73%	261 445,39 \$	77%	315 960,48 \$	80%
Bénéfice net avant impôt	27 072,14 \$	24%	(55 161,90) \$	-25%	(32 412,16) \$	-12%	(10 072,64) \$	-3%	1 965,76 \$	0%
Salaires et charges sociales	37 500,00 \$	33%	77 000,00 \$	35%	92 000,00 \$	33%	108 000,00 \$	32%	127 077,50 \$	32%

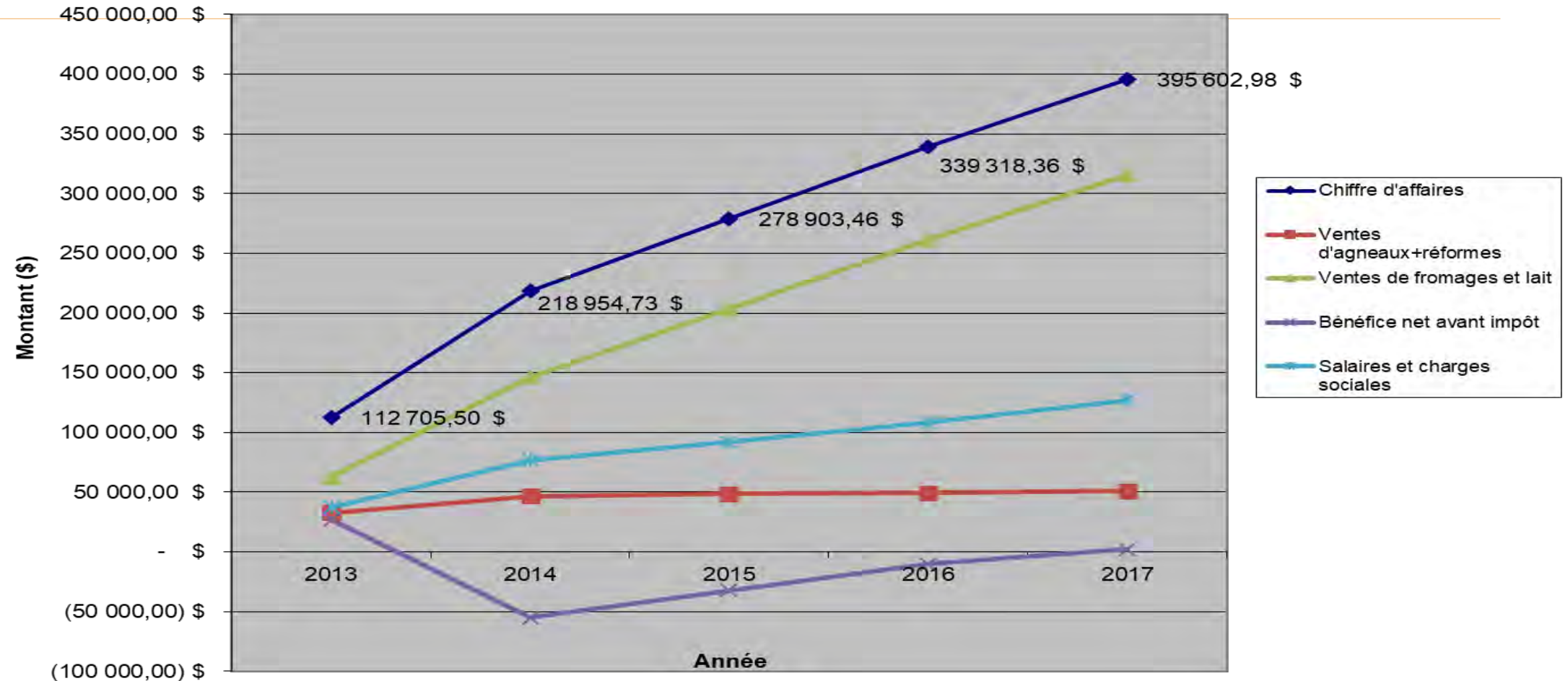
Charges	2013		2014		2015		2016		2017	
Charges directes variables	48 463,37 \$	43%	98 529,63 \$	45%	131 084,63 \$	47%	166 266,00 \$	49%	207 115,53 \$	52%
Charges indirectes fixes	37 170,00 \$	33%	175 587,00 \$	80%	180 231,00 \$	65%	183 125,00 \$	54%	186 521,69 \$	47%
Marge sur coûts variables	64 242,14 \$	57%	120 425,10 \$	55%	147 818,84 \$	53%	173 052,36 \$	51%	188 487,45 \$	48%
% de lait transformé en fromage			25%		35%		45%		52%	
Charges totales	85 633,37 \$	76%	274 116,63 \$	125%	311 315,63 \$	112%	349 391,00 \$	103%	393 637,22 \$	100%
Contribution marginale en %	57%		55%		53%		51%		48%	

# Analyse comparative selon l'historique de l'entreprise - Lait et fromage

	2013	2014	2015	2016	2017
Nb de brebis	150,0	220,0	230,0	240,0	250,0
ASRA/brebis (\$)	115,57 \$	115,57 \$	115,57 \$	115,57 \$	115,57 \$
lait/brebis (litre)	210,0	195,0	210,0	220,0	225,2
revenu fromage/litre		7,50 \$	8,00 \$	8,25 \$	8,47 \$
prix du lait (\$/litre)	2,00 \$	2,10 \$	2,25 \$	2,35 \$	2,50 \$

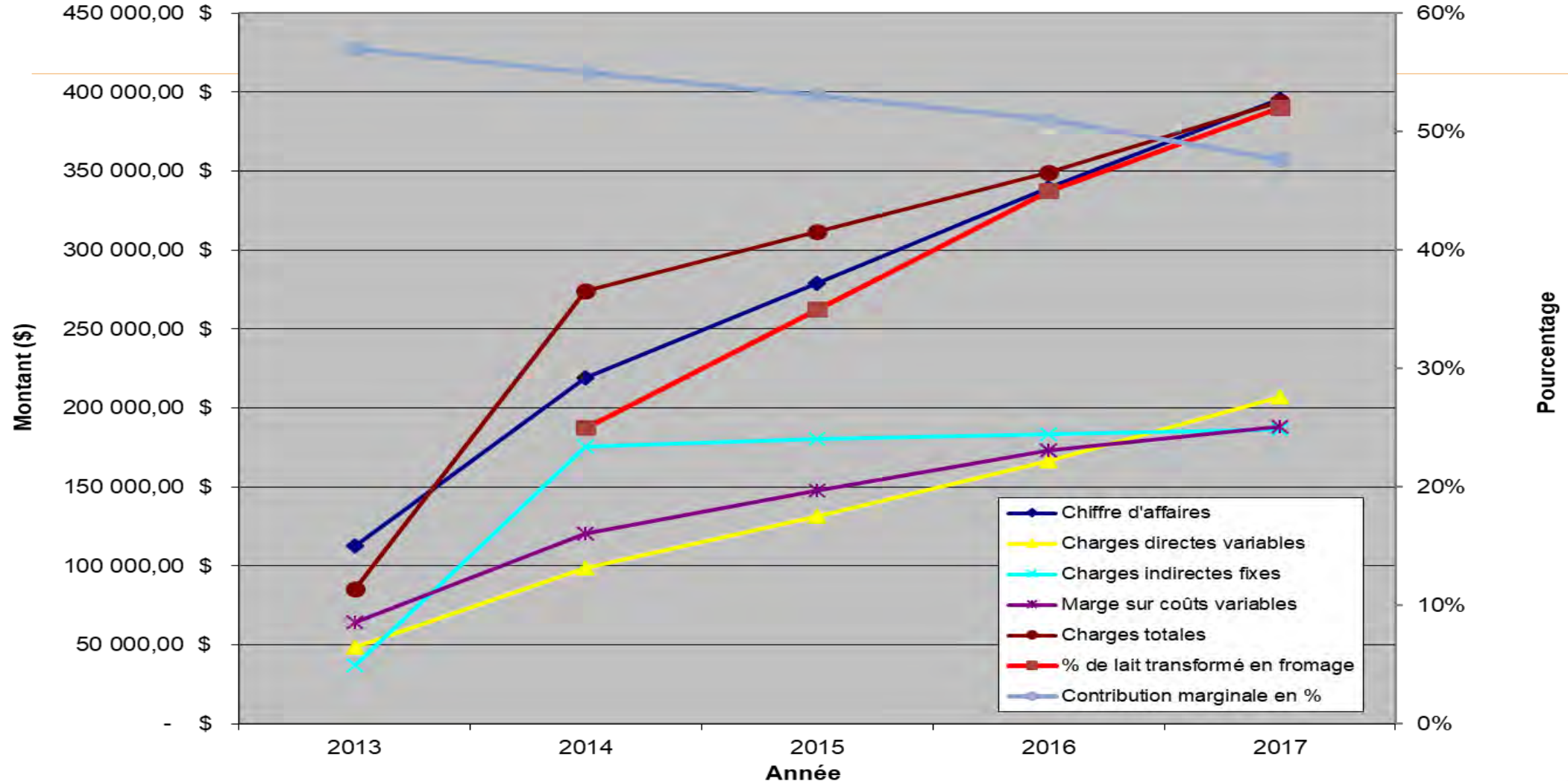
# Analyse comparative selon l'historique de l'entreprise

**Ferme Mon Lait**  
**Variation du chiffre d'affaires, des ventes, du bénéfice net et des salaires**  
**de 2013 à 2017**



# Analyse comparative selon l'historique de l'entreprise

**Ferme Mon Lait**  
**Variation des charges Vs Chiffres d'affaires de 2013 à 2017**





# Conclusion

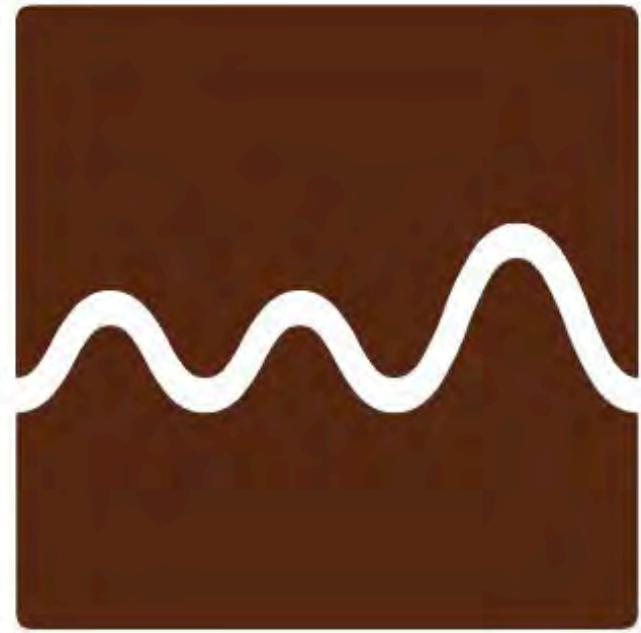
---

- Faites de la gestion une préoccupation constante
- Dotez-vous d'outils de gestion et de mesures de performance
- Comparez vos résultats avec des entreprises comparables et suivez votre évolution dans le temps
- Maîtrisez vos coûts de production et vos coûts de revient
- Identifiez les point faibles et les points forts de votre entreprise
- Ayez une excellente connaissance de vos concurrents directs et indirects, de leurs produits et de leurs caractéristiques, de leurs prix de ventes
- Si vous développez des produits, des nouveaux produits: Répondront-ils à une demande?  
Calculer leurs coûts de revient; Établissez votre stratégie de prix

# Documentation

---

- Coût de revient et prise de décision, MFE, 2012 <http://www.economie.gouv.qc.ca>;
- Tarifier vos produits ou services, <http://www.infoentrepreneurs.org/fr/guides/bl---tarifer-vos-produits-ou-services/>
- Coût variable:  
[http://www.cheneliere.info/cfiles/complementaire/2896320555\\_Previsions\\_controlé\\_budgetaire/PrevisionCont\\_avdj02.pdf](http://www.cheneliere.info/cfiles/complementaire/2896320555_Previsions_controlé_budgetaire/PrevisionCont_avdj02.pdf)
- Outils de gestion variés: <http://entreprisescanada.ca/fr/>
- Données sur la performance financière: [http://www.ic.gc.ca/eic/site/pp-pp.nsf/fra/h\\_pm00000.html](http://www.ic.gc.ca/eic/site/pp-pp.nsf/fra/h_pm00000.html)
- Budget de production: <https://www.craaq.qc.ca/ReferencesEconomiques>
- Coût de production: <http://www.cecpa.qc.ca>



**MARTIN  
AUGER**

Merci  
pour  
votre  
attention

---