

## JUSTIN - Coût de production - résultat analytique – concordance des résultats

Une entreprise fabrique deux types de saucissons secs « pur porc » :

- Saucisson ordinaire,
- Saucisson premier choix.

*L'ordinaire est fabriqué avec 70 % de porc maigre et 30 % de porc gras, tandis que le premier choix est fabriqué avec 80 % de porc maigre et 20 % de porc gras. La quantité d'épices utilisée est la même dans les deux fabrications.*

Le processus de fabrication est le suivant :

Après avoir été livré, le porc frais (gras ou maigre) est stocké dans des salles réfrigérées.

Au fur et à mesure des besoins, le porc frais est utilisé pour la fabrication qui s'effectue dans le centre laboratoire (travail de la viande avec des machines spécialisées, mise en boyaux, étuvage..). C'est à ce stade que sont ajoutées les épices.

On utilise cinq pièces de boyaux pour 1 kg de porc frais travaillé et 0.5 kg d'épices pour 100 kg de porc frais travaillé. A la sortie du laboratoire, les saucissons frais sont placés dans un séchoir. Avec le séchage, ils perdent 20 % de leur poids.

Lorsqu'ils sont secs, les saucissons sont stockés en chambre froide en vue de leur expédition. Au moment de leur livraison, ils sont expédiés par carton de 10 kg.

Vous disposez des renseignements suivants concernant le mois de juin :

### **Stock début juin :**

Porc maigre : 460 kg pour 852 €

Porc gras : 430 kg pour 540.50 €

Epices : 5 kg pour 75 €

Boyaux : 3000 pièces pour 660 €

Cartons d'expédition : 430 à 1 euro l'unité

Saucissons secs ordinaires : 400 kg pour 2688,75 €

Saucissons premier choix : 600 kg pour 4325 €

Les sorties de stocks sont valorisés au CUMP

### **Achats du mois :**

Porc maigre : 3900 kg à 2.30 €/le kg

Porc gras : 920 kg à 0.60 €/le kg

Epices : 25 kg à 9 €/le kg

Boyaux : 24000 pièces à 0.31 €/la pièce

**Ventes du mois :**

Saucissons secs ordinaires : 1100 kg à 10 €/le kg

Saucissons secs premier choix : 3200 kg à 11 €/le kg

**Main d'oeuvre directe de fabrication :**

Saucissons secs ordinaires : 1000 €

Saucissons secs premier choix : 2800 €

Fabrication de la période :

Saucissons secs ordinaires : 1000 kg

Saucissons secs premier choix : 3000 kg

Cette production a nécessité 3875 kg de porc maigre (3000 kg pour le premier choix et 875 kg pour l'ordinaire) et 1125 kg de porc gras (750 kg pour le premier choix et 375 kg pour l'ordinaire).

Dans les calculs, on négligera l'influence que pourraient avoir sur les poids traités les épices et les boyaux, ainsi que pour ces matières les charges d'approvisionnement.

Les charges indirectes après répartitions secondaires sont les suivantes :

Centres auxiliaires	Montant	Nature UO
Energie	700	
Entretien	840	
Centres principaux	Montant	Nature UO
Approvisionnement	2110	Kg de porc acheté
Laboratoire	1480	Kg de porc traité
Séchage	3480	Kg de saucisson séché obtenu
Distribution	2810	Carton expédié
Administration	298.80	100 € de coût de production des produits finis vendus (CPPV)

**Charges totales :** 10118.80 € dont 118.80 € de charges supplétives.

**Charges exceptionnelles :** 1000 €

1 – Présentez le tableau des centres d'analyse

2 – Présentez les tableaux relatifs aux coûts d'achat (porc gras et maigre)

3 – Présentez les tableaux relatifs aux stocks (porc gras, porc maigre, épices et boyaux)

4 – Présentez les coûts de production, les stocks et les coûts de revient pour les saucissons ordinaires et premier choix.

**1 – Tableau des centres d'analyse**

	Energie	Entretien	Approvisionnement	Laboratoire	Séchage	Distribution	Administration
Total 1	700	840	2110	1480	1880	2810	298.80
Energie		0.20		0.40	0.40		
Entretien	0.10		0.30	0.20	0.20	0.20	
Total 2							
Nature des UO							
Nombre UO							
Coût des UO							

Mise en équations :

## 2 – Coût d'achat

	Porc gras			Porc maigre		
	Q	PU	MT	Q	PU	MT
Achats						
Centre Appro						
Coût d'achat						

## 3 – Stock

	Porc gras			Porc maigre		
	Q	PU	MT	Q	PU	MT
Stock initial						
Entrées au coût d'achat						
Nouveau stock						
Sorties						
Stock final théorique						
	Epices			Boyaux		
	Q	PU	MT	Q	PU	MT
Stock initial						
Entrées au prix d'achat						
Nouveau stock						
Sorties						
Stock final théorique						
Stock final théorique						
Différence d'inventaire						

4 – Coût de production

	Ordinaire			1 <sup>er</sup> choix		
	Q	PU	MT	Q	PU	MT
Charges directes						
Porc gras						
Porc maigre						
Epices						
Boyaux						
Main d'œuvre directe (MOD)						
Charges indirectes						
Centre laboratoire						
Centre séchage						
Coût de production						

	Ordinaire			1 <sup>er</sup> choix		
	Q	PU	MT	Q	PU	MT
Stock initial						
Entrées au coût d'achat						
Nouveau stock						
Sorties						
Stock final théorique						

5 – Coût de revient

	Ordinaire			1 <sup>er</sup> choix		
	Q	PU	MT	Q	PU	MT
Coût de production des produits finis vendus (CPPV)						
Cartons d'expédition						
Centres d'analyse						
Distribution						
Administration						
Coût de revient						

### Compte de résultat

Charges		Produits	
<b>Achat de matières premières</b>		<b>Ventes de produits finis</b>	
Porc maigre		Saucissons ordinaires	
Porc gras		Saucissons 1 <sup>er</sup> choix	
Epices			
Boyaux			
Cartons			
<b>Variation de stock (SI-SFR)</b>		<b>Productions stockées (SFR-SI)</b>	
Porc gras		Saucissons ordinaires	
Porc maigre		Saucissons 1 <sup>er</sup> choix	
Epices			
Boyaux			
Charges de personnel			
Autres charges			
Charges exceptionnelles			
Total des charges			
Résultat			
Total général		Total général	

### Concordance des résultats

Eléments	Détail du calcul	Résultat
Résultat du produit ordinaire		
Résultat du produit 1 <sup>er</sup> choix		
= Résultat analytique		
Charges supplétives		
Différence d'inventaire		
Charges non incorporables		
Total de la comptabilité générale		