

# Exercice 1

## 1) Tableau d'analyse des charges indirectes

Charges indirectes	Centres auxiliaires		Centres principaux				
	Prestations connexes	Gestion matériels	Appro	Atelier 1	Atelier 2	Atelier 3	Admini- stration
Totaux Répartition primaire	3 360€	2 275€	3 830€	5 000€	14 170€	11 400€	12 397€
prestations connexes	3 500	525	125	700	1 225	700	175
gestion matériels	140	2 800	420	420	840	700	280
Totaux Répartition secondaire	-	-	4 495	6 125	16 236	12 810	12 852
Nature de l'Uo.	-	-	1€ de légumes achetés	1kg de légumes nettoyés	1kg de légumes surgelés	1h de travail manuel	1 carton vendeur
Nbr de l'Uo.	-	-	8850	24500	22550	280	2142
Coût de l'Uo.	-	-	0,5	0,25	0,72	4,575	6

On s'intéresse maintenant au coût d'achat:

	Brocolis			Asperges		
	quantité	coût direct	montant	quantité	coût direct	montant
Achat	14 500	0,3	4 350	10 000	0,45	4 500
CS	4 350	0,5	2 175	4 500	0,5	2 250
Coût d'achat	14 500	0,45	6 525	10 000	0,675	6 750

On dresse ensuite le tableau des coûts de production  
pour l'atelier 1 (nettoyage légumes):

	Brocolis			Asperges		
	quantité	coût direct	montant	quantité	coût direct	montant
légumes nettoyés	14 500	0,45	6 525	10 000	0,68	6 750
Main d'œuvre directe	180	18	3 240	140	18	2 520
Frais	14 500	0,25	3 625	10 000	0,25	2 500
Coût de production	13 050	1,02605	13 390	9 500	1,23895	11 770

On passe maintenant à l'atelier 2: surgélation/vrac.

	Brocolis			Asperges		
	q	cu	M	q	cu	M
légumes surgelés	13 050	1,03	13 390	9 500	1,24	11 770
Main d'œuvre directe	100	20	2 000	60	20	1 200
Frais	13 050	0,72	9 396	9 500	0,72	6 840
Coût de production	261	9,965	24 776	125	158,48	19 810

On se doit, à présent, de dresser la fiche de stock des produits: (en vrac par casier)

0,5

	Brocolis			Asperges		
	Q	CU	Montant	Q	CU	Montant
Stock initial	11	-	918	5	-	990
Production	261	94,97	24786	125	158,48	19810
Total	272	94,50	25704	130	160	20800
Sorties	270	94,50	25515	124	160	19840
Stock final	2	94,50	189	6	160	960

Enfin, nous nous intéresserons à la dernière étape, l'atelier 3 où s'effectue le conditionnement et a ses coût de production. (en cartons)

1

	Brocolis			Asperges		
	Q	CU	Montant	Q	CU	Montant
Conditionnement légumes en cartons	270	94,50	25515	124	160	19840
Cartons	1350	0,30	405	785	0,3	236
Sachets	13500	0	27	18840	0	38
Main d'œuvre directe	160	18	2880	120	18	2160
Frais	160	45,25	7320	120	45,7	5490
Coût de production	1350	26,77	36147	785	35,37	27763

Dessous la fiche de stock après avoir calculé les cost de production pour l'atelier 3:

	Broccolis			Asperges		
Stock initial	8	-	180	10	-	857
production	1350	26,78	36147	785	35,37	27769
Total	1358	26,75	36327	795	36	28620
Sorties	1352	26,75	36166	790	36	28440
Stock final	6	26,75	161	5	36	180

Ces Tableaux de charges indirects, de costs de production des différents ateliers ainsi que leurs fiches de stock nous permettent de calculer le cost de revient des produits fabriqués.

(CR)	Broccolis			Asperges		
Production	1352	26,78	166	290	36	28440
CI	1352	6	8112	290	6	4740
Cost de revient	1352	32,75	44278	290	42	33180

② On peut donc maintenant calculer le résultat:

(R)	Broccolis			Asperges		
chiffre d'affaire	1352	35	47320	290	55	43450
Cost de revient	1352	32,75	44278	290	42	33180
Résultat	1352	2,25	3042	290	13	10270

Donc les deux produits sont rentables.

## Exercice 2

EXERCICE 2							
	Relax			Détente			
	Quantité	CU	Total	Quantité	CU	Total	
CA	100	20 000,00 €	2 000 000,00 €	80	25 000,00 €	2 000 000,00 €	
CV	100	9 000,00 €	900 000,00 €	80	11 340,00 €	907 200,00 €	
CV Production	1 004 000,00 €	0,65	362 555,56 €	1 004 000,00 €	0,65	290 044,44 €	
CV Distribution	421 680,00 €	0,75	175 700,00 €	421 680,00 €	0,75	140 560,00 €	
M/ CV			561 744,44 €			662 195,56 €	
CF Production	1 004 000,00 €	0,35	195 222,22 €	1 004 000,00 €	0,35	156 177,78 €	
CF Distribution	421 680,00 €	0,25	58 566,67 €	421 680,00 €	0,25	46 853,33 €	
Résultat	100	3 079,56 €	307 955,56 €	80	5 739,56 €	459 164,44 €	

Taux de m/cv	28,09%	33,11%
SR	903 574,18 €	613 205,90 €

## Question de cours

### Question 1

1) Pourquoi au début des années 80, on a pu parler de crise de la comptabilité analytique ? (3 points)

Les difficultés à trouver des débouchés sur des marchés intérieurs saturés à pousser les entreprises et les Etats à une ouverture internationale progressive. Ce changement a transformé les normes de concurrence. Les entreprises ont du chercher à vendre, innover, capter des marchés, réfléchir à des stratégies. Ce sont autant d'éléments et de fonction de services qui ont gonflé les entreprises en charges indirectes au moment même où elles ont commencé à délocaliser les aspects les plus techniques de la production. C'est la fin du fordisme. Il y a à la fois explosion des charges indirectes et réduction des centres les plus techniques sur lesquels elles étaient déversées (délocalisation, ...).

### Question 2

II) À priori, on a envie de dire que l'entreprise devrait abandonner  $P_2$  car son prix de vente n'excède pas son coût de revient (coût total).

Envisageons les deux cas: • Cas 1: on conserve  $P_1$  et  $P_2$ :

$$\text{Bénéfice}_1 = 1000 \cdot (200 - 150) + 500 \cdot (140 - 190) = 25\,000$$

• Cas 2: on conserve  $P_1$  et on abandonne  $P_2$ :

Attention, ici les coûts fixes demeurent les mêmes: soit:

$$1000 \cdot (150 - 120) + 500 \cdot (190 - 100) = 75\,000$$

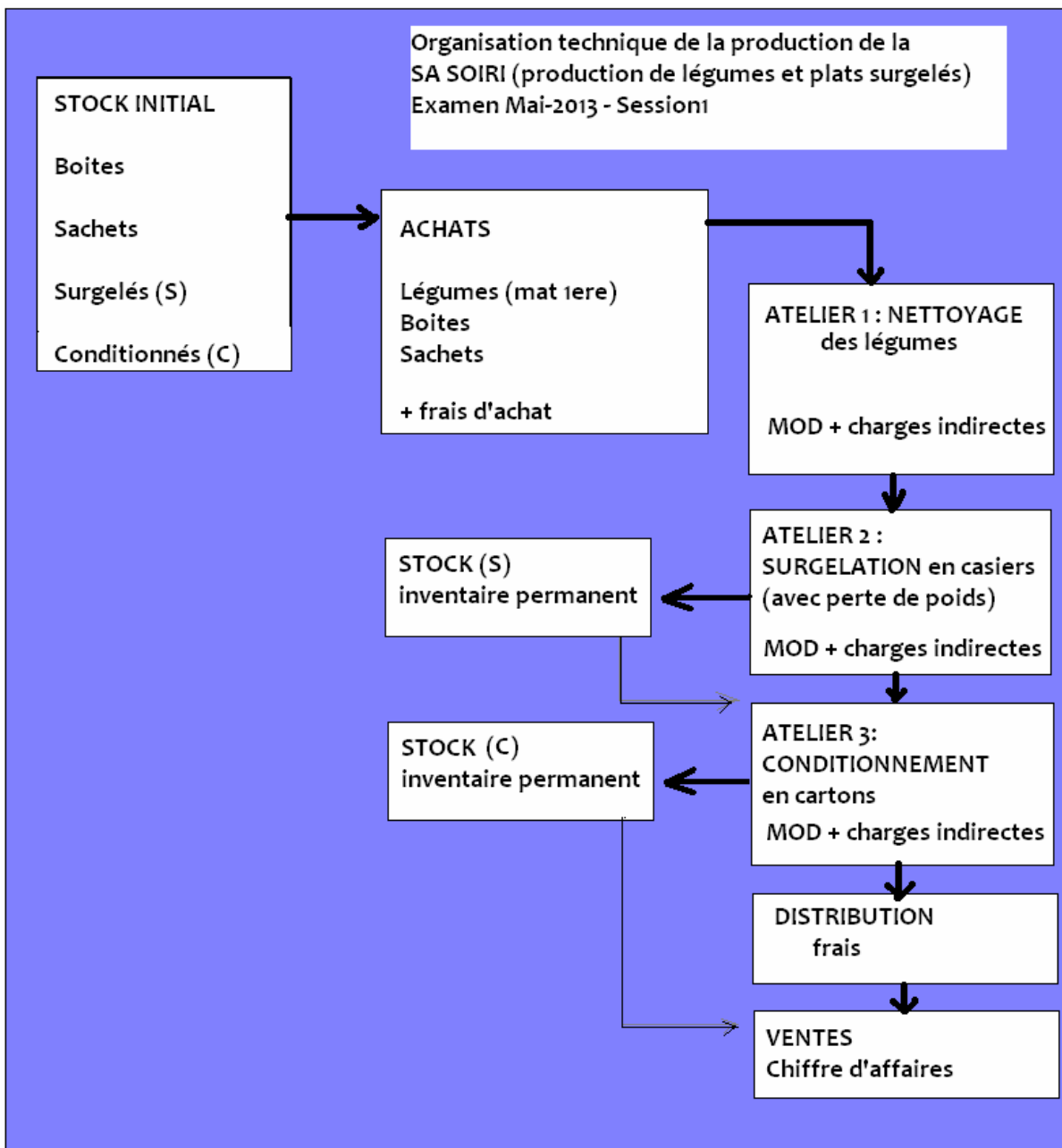
Donc logiquement le bénéfice sera inférieur:

$$\text{Bénéfice}_2 = 1000 \cdot (200 - 120) - 75\,000 = 5\,000$$

Donc l'entreprise a intérêt à garder  $P_2$  car il participe à couvrir les coûts fixes.

ADDENDUM

Il paraissait raisonnable de commencer l'exercice 1, par un *schéma technique de la production* (au brouillon). Un exemple est proposé ci-dessous :



On prendra soin de distinguer :

La surgélation ou conditionnement en vrac PAR CASIER (Atelier 2)

Le conditionnement en CARTONS (ou boites) contenant des SACHETS (Atelier 3).

Ce qui a une incidence sur le calcul des deux coûts de production (ceux des deux ateliers).