

Titre du document : **Coopérative Les Jardins de la Haute Vallée**

Détermination des coûts de fabrication
et de stockage des jus et nectars de fruits

Méthode & résultats

Evaluation de la rentabilité de l'activité commerciale

Analyse & modélisation

Type de document : Rapport d'intervention

Auteur(s) : Groupement Départemental des CIVAM de l'Aude
Coopérative les Jardins de la Haute-Vallée
CIVAM Filière Fruits de Montagne

Résumé : La première partie du rapport présente la méthode utilisée ; une attention toute particulière a été apportée à la conception d'un outil de calcul informatisé (.xls) autorisant des calculs sécurisés (automatisation) et très précis. La méthode repose également sur la fiabilité des sources d'information et met en évidence l'intérêt des techniques de G.E.D. (Gestion Electronique de Documents).

L'étude elle-même porte sur un échantillon de 21 lots de jus et nectars de fruits et permet de mettre en évidence des corrélations significatives (ex : volume du lot / type de produit / productivité horaire du travail).

La dernière partie (§ 9) propose des modèles représentatifs autorisant une lecture dynamique du fonctionnement de la gamme de jus & nectars.

Date de publication : 2008

Nombre de pages : 23

Format : PDF – 1,29 Mo

Accès / diffusion : **en téléchargement** dans la rubrique « Espace documentaire »
du site www.fermiers-audois.fr

Observations : Les résultats complets (données exprimées en euros) ne figurent pas dans le rapport d'intervention et ne peuvent pas être communiqués.

Cette étude a notamment pu être réalisée grâce au soutien du Conseil Général de l'Aude et de la Région Languedoc-Roussillon.

Le sommaire est présenté en page 2.

... le sommaire ...

1 - Introduction	P 02
1.1 - Contexte général	
1.2 - Les objectifs de l'analyse technico-économique	
2 - Constitution de l'échantillon de lots	P 04
3 - Inventaire des données utilisées	P 05
4 - Détermination des coûts & évaluation de la rentabilité	P 06
4.1 - Structure des coûts de fabrication et de stockage	
4.2 - Aspects méthodologiques relatifs à la détermination des coûts élémentaires et facteurs déterminant les montants par col ou par litre	
4.3 - L'outil de calcul des coûts	
4.4 - Modalités de présentation des résultats	
5 - Volume des lots et productivité du travail	P 09
6 - Productivité du travail et marge unitaire sur coût de fabrication et de stockage	P 10
7 - Présentation synthétique de la structure du coût de fabrication et de stockage	P 11
8 - Coût des fruits et de la prestation de transformation et marge unitaire sur coût de fabrication et de stockage	P 12
9 - Estimation de la contribution de chaque produit de la gamme à l'activité commerciale globale (pour la vente collective)	P 13
10 - Conclusion	P 16
Annexe N° 1	Données nécessaires à l'estimation du coût d'utilisation du bâtiment pour le stockage (3 tableaux) P 18
Annexe N° 2	Copie de la feuille de calcul du coût de fabrication et de stockage par col pour chaque lot (3 tableaux) P 21