# **LA METHODE DES COUTS COMPLETS**

Introduction :

* Calcul du coût de revient complet.
* Méthode des centres d’analyse : prévalait dans les années 60-70 et continue à être utilisée.
* Mais la fonction production s’est transformée : nouvelles technologies de production : mise en ligne du processus de production, organisation en flux tendus,…
* Rompre l’homogénéité des produits
* Diminuer la production en grande série
* Nouvelle méthode (années 90) : Méthode Activity Based Cost (ABC) : analyse sur les activités nécessaires à la production et à la vente d’un bien ou service.

I) Définition de la méthode des centres d’analyse

* Définition de « centres d’analyse » .
* Méthode basée sur :
* L’analyse des charges en charges directes ( directement affectables au produit ) et des charges indirectes (traitées dans des centres d’analyse, puis imputées au produit ).
* Le respect des étapes du processus de production : approvisionnement → production → distribution
1. Distinction charges directes – charges indirectes

Affectation

Coût de Revient

Complet

Charges directes

Charges indirectes

Imputation

Répartition

Centres d’analyse

* Charges directes : - dotation aux amortissements

- salaires

- matières premières

* Charges indirectes : - charges d’administration

 - charges financières

 - l’énergie consommée

 - l’entretien général

* Répartition : fixer un pourcentage permettant le partage de la charge en plusieurs coûts.
1. Etapes de calcul des coûts
* **Respectent le cycle : Achat – Production – Vente**

Coût de production

Coût d’achat des matières

Stock de produits finis

Distribution

Stock de matières premières

Matières

Marché

Production

Charges de distribution

Charges de production

Achats + frais d’approvisionnement

Coût de revient

Coût hors production ( distribution + administration )

c) Déterminer le résultat analytique ( comptabilité analytique ) :

Chiffre d’affaire ( CA )

 Résultat analytique Coût de revient

 +

 Résultat Comptabilité Générale Total charges par nature ( classe 6 )

Total produits ( classe 7 )

* RA = CA – CR
* RCG = Total Produits – Total Charges
* RA ≠ RCG car les charges incorporées sont différentes
* Charges de la comptabilité analytique = Charges de la comptabilité générale + éléments supplétifs – les charges non incorporables

II) Méthode « simple » - méthode avec répartition donnée

* Explications avec exemple polycopié « ATELEC ».
* Tableau de répartition donné.
* Notion de **« unité d’œuvre »** : unité de mesure de l’activité de chaque centre.
* Unité de temps : heure de travail, de production
* Unité physique : poids, taille, surface, volume
* Lien avec « activités de soutien ».
* Exercice : 2 polycopiés « Calcul de coûts complets ».

III) La répartition (des charges indirectes )

* Centres d’analyse :
* Centres principaux
* Centres auxiliaires
* Centres principaux : centres opérationnels dont l’activité est mesurée par une unité d’œuvre physique transférée au coût de produit ( kg de matières premières, heure de main d’œuvre,…)
* Centres auxiliaires : centres dont l’essentiel de leurs œuvres sont transférées à d’autres centres.
1. Répartition primaire
* Exemple polycopié
* Définition : consiste à répartir les charges indirectes de la période par une ventilation entre les différents centres d’analyse.
* Soit en utilisant une clé de répartition qui est un pourcentage qui tient compte de la proportion d’utilisation du centre.
* Soit par affectation : quand on a un moyen de mesurer la consommation. → capteur téléphonique.

b) Répartition secondaire

* Exemple polycopié
* Définition : consiste à transférer ou imputer les centres auxiliaires vers les centres principaux.
1. *Transfert « simple »*

Le centre auxiliaire fournit la totalité de ses charges aux centres principaux.

* Total des centres principaux = 100 % du centre auxiliaire
1. *Transfert « en escalier »*

Cas où un centre auxiliaire ( ou plusieurs ) fournit une partie de sa prestation à d’autres centres auxiliaires.

* Répartir en premier ces centres auxiliaires et ensuite vers les centres principaux.
* Total des centres principaux + Total des centres auxiliaires ( sauf le centre concerné par la répartition ) = 100 % du centre auxiliaire répartis.
1. *Transferts réciproques ou croisés*

Cas où les centres auxiliaires se fournissent réciproquement des prestations.

20 %

Gestion du matériel Energie

10 %

Gestion du matériel Energie

* Exemple : X = 70 000 + 10 % Y

Y = 84 000 + 20 % X

X = 70 000 + 0,1 ( 84 000 + 0,2 X ) Y = 84 000 + 0,2 (80 000 )

X = 70 000 + 8 400 +0,02 X Y = 84 000 + 16 000

0,98 X = 78 400 Y = 100 000

X = 78 400 / 0,98

X = 80 000

* Calcul des pourcentages dans le tableau possible grâce à X et Y.

IV) Méthode avec répartition + stocks

* Répartition + méthode simple

# **Si stocks non donnés : pas de valorisation**

**Si stocks donnés : Coût d’achat → Stock de matières premières**

 **→ Coût de production → Stock de produits finis**

 **→ Coût de revient**

* Rappel à faire.

Une société de production de crème de marron implantée dans une ville d’Ardèche vous demande de calculer le résultat analytique du mois de Mars 1998 pour les pots de 500 grammes.

Les informations nécessaires vous sont fournies ci-après :

1. Chaîne de production :

 Les châtaignes sont réduites en purée dans l’atelier A1.

 Dans l’atelier A2, cette purée est mélangée à du sucre et de la vanille en poudre.

 Le conditionnement se fait dans l’atelier A3, à partir du mélange obtenu précédemment et des boîtes de conserves vides.

🡪 Il n’y a pas de stockages intermédiaires de purée et de crème de marron entre les ateliers A1 et A3.

1. Contenu des pots de 500 g de crème de marron :

 - 250 g de châtaignes

 - 200 g de sucre

 - 50 g de vanille

1. Stocks au 01/03/98 :

 - 1 000 kg de châtaignes à 1,80 F le kg

 - 2 000 kg de sucre à 3 F le kg

 - 500 kg de vanille en poudre pour un montant total de 22 500 F

 - 200 000 boîtes vides à 0,15 F la boîte

 - 6 000 pots de crème de marron pour un montant total de 50 420 F

1. Achats du mois de Mars 1998 :

 - 30 000 kg de châtaignes à 1,50 F le kg

 - 30 000 kg de sucre à 1,10 le kg

 - 10 000 kg de vanille en poudre à 30 F le kg

1. Consommations du mois de Mars 1998 :

 - 25 000 kg de châtaignes

 - 20 000 kg de sucre

 - 5 000 kg de vanille en poudre

1. Production du mois de Mars 1998 :

 - 100 000 boîtes de 500 g de crème de marron

1. Ventes du mois de Mars 1998 :

 - 100 500 boîtes de 500 g de crème de marron à 12 F la boîte

1. Activités du mois :

- Atelier A1 : 10 ouvriers ont travaillé chacun 120 h à 90 F l’heure de main d’œuvre directe

- Atelier A2 : 7 ouvriers ont travaillé chacun 150 h à 95 F l’heure de main d’œuvre directe

- Atelier A3 : au total 850 h à 92 F l’heure de main d’œuvre directe

1. Charges indirectes :

- Frais d’approvisionnement : 21 000 F à répartir entre les matières proportionnellement aux quantités achetées.

- Charges de production de l’atelier A1 : 105 000 F

- Charges de production de l’atelier A2 : 92 610 F

- Charges de production de l’atelier A3 : 69 500 F

- Charges de distribution : 15 075 F

**Travail à faire :**

1 - Présenter le schéma technique de production des pots de 500 g. de crème de marron.

2 - Présenter le résultat analytique de la vente des pots de 500 g. de crème de marron du mois de Mars 1998. Vous prendrez soin de présenter tous les calculs intermédiaires en complétant les différents tableaux fournis.

***Note importante : arrondir les calculs au centime le plus proche.***

**1 - Schéma technique :**

**2 - Coûts d’achat :**

**Matière :**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Unité** | **C.U.** | **Qté** | **Montant** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**Matière :**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Unité** | **C.U.** | **Qté** | **Montant** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**Matière :**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Unité** | **C.U.** | **Qté** | **Montant** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**Fiches de stocks :**

**Produit :**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **C.U.** | **Qté** | **Montant** |  | **C.U.** | **Qté** | **Montant** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

**Produit :**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **C.U.** | **Qté** | **Montant** |  | **C.U.** | **Qté** | **Montant** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

**Produit :**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **C.U.** | **Qté** | **Montant** |  | **C.U.** | **Qté** | **Montant** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

**Produit :**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **C.U.** | **Qté** | **Montant** |  | **C.U.** | **Qté** | **Montant** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

**Produit :**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **C.U.** | **Qté** | **Montant** |  | **C.U.** | **Qté** | **Montant** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

**Coût de production :**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Unité** | **C.U.** | **Qté** | **Montant** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**Coût de revient et résultat :**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Unité** | **C.U.** | **Qté** | **Montant** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

 **CORRECTION**

**1 - Schéma technique :**

Châtaignes

Atelier

A1

Purée de châtaignes

Atelier

A2

Sucre

Vanille

Crème de marrons

Atelier

A3

Boîtes

**2 - Coûts d’achat :**

**Châtaignes :**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Eléments** | **Unité** | **C.U.** | **Qté** | **Montant** |
| Achat des châtaignes | kg | 1,50 | 30 000 | 45 000,00 |
| Frais d'approvisionnement | kg | 0,30 | 30 000 | 9 000,00 |
| **Coût d'achat** | kg | 1,80 | 30 000 | 54 000,00 |

**Sucre :**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Eléments** | **Unité** | **C.U.** | **Qté** | **Montant** |
| Achat du sucre | kg | 1,10 | 30 000 | 33 000,00 |
| Frais d'approvisionnement | kg | 0,30 | 30 000 | 9 000,00 |
| **Coût d'achat** | kg | 1,40 | 30 000 | 42 000,00 |

**Vanille :**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Eléments** | **Unité** | **C.U.** | **Qté** | **Montant** |
| Achat de la vanille | kg | 30,00 | 10 000 | 300 000,00 |
| Frais d'approvisionnement | kg | 0,30 | 10 000 | 3 000,00 |
| **Coût d'achat** | kg | 30,30 | 10 000 | 303 000,00 |

**Fiches de stocks :**

**Châtaignes :**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Eléments** | **C.U.** | **Qté** | **Montant** | **Eléments** | **C.U.** | **Qté** | **Montant** |
| Stock initial | 1,80 | 1 000 | 1 800,00 | Sorties | 1,80 | 25 000 | 45 000,00 |
| Entrées | 1,80 | 30 000 | 54 000,00 |  |  |  |  |
| A disposition | 1,80 | 31 000 | 55 800,00 | Stock final | 1,80 | 6 000 | 10 800,00 |

**Sucre :**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Eléments** | **C.U.** | **Qté** | **Montant** | **Eléments** | **C.U.** | **Qté** | **Montant** |
| Stock initial | 3,00 | 2 000 | 6 000,00 | Sorties | 1,50 | 20 000 | 30 000,00 |
| Entrées | 1,40 | 30 000 | 42 000,00 |  |  |  |  |
| A disposition | 1,50 | 32 000 | 48 000,00 | Stock final | 1,50 | 12 000 | 18 000,00 |

**Vanille :**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Eléments** | **C.U.** | **Qté** | **Montant** | **Eléments** | **C.U.** | **Qté** | **Montant** |
| Stock initial | 45,00 | 500 | 22 500,00 | Sorties | 31,00 | 5 000 | 155 000,00 |
| Entrées | 30,30 | 10 000 | 303 000,00 |  |  |  |  |
| A disposition | 31,00 | 10 500 | 325 500,00 | Stock final | 31,00 | 5 500 | 170 500,00 |

**Boîtes vides :**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Eléments** | **C.U.** | **Qté** | **Montant** | **Eléments** | **C.U.** | **Qté** | **Montant** |
| Stock initial | 0,15 | 200 000 | 30 000,00 | Sorties | 0,15 | 100 000 | 15 000,00 |
| Entrées |  |  |  |  |  |  |  |
| A disposition | 0,15 | 200 000 | 30 000,00 | Stock final | 0,15 | 100 000 | 15 000,00 |

**Boîtes de crème de marron :**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Eléments** | **C.U.** | **Qté** | **Montant** | **Eléments** | **C.U.** | **Qté** | **Montant** |
| Stock initial | 8,35 | 6 000 | 50 420,00 | Sorties | 8,00 | 100 500 | 804 455,09 |
| Entrées | 7,98 | 100 000 | 798 060,00 |  |  |  |  |
| A disposition | 8,00 | 106 000 | 848 480,00 | Stock final | 8,00 | 5 500 | 44 024,91 |

**Coût de production :**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Eléments** | **Unité** | **C.U.** | **Qté** | **Montant** |
| Achat de châtaignes | kg | 1,80 | 25 000 | 45 000,00 |
| Achat de sucre | kg | 1,50 | 20 000 | 30 000,00 |
| Achat de vanille | kg | 31,00 | 5 000 | 155 000,00 |
| Boîtes vides | boîte | 0,15 | 100 000 | 15 000,00 |
| Charges directes A1 | heure MOD | 90,00 | 1 200 | 108 000,00 |
| Charges directes A2 | heure MOD | 95,00 | 1 050 | 99 750,00 |
| Charges directes A3 | heure MOD | 92,00 | 850 | 78 200,00 |
| Charges indirectes A1 | heure MOD | 87,50 | 1 200 | 105 000,00 |
| Charges indirectes A2 | heure MOD | 88,20 | 1 050 | 92 610,00 |
| Charges indirectes A3 | boîte | 0,70 | 100 000 | 69 500,00 |
| **Coût de production** | boîte | 7,98 | 100 000 | 798 060,00 |

**Coût de revient et résultat :**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Eléments** | **Unité** | **C.U.** | **Qté** | **Montant** |
| Coût de production des boîtes | pot | 8,00 | 100 500 | 804 455,09 |
| Charges de distribution | pot | 0,15 | 100 500 | 15 075,00 |
| **Coût de revient** | pot | 8,15 | 100 500 | 819 530,09 |
| **Chiffre d'affaire** | pot | 12,00 | 100 500 | 1 206 000,00 |
| **Résultat** | pot | 3,85 | 100 500 | 386 469,91 |