

AMM 14 NC

Prix de revient  
Prix de vente, Bénéfices

Pour financer notre classe de découvertes, nous allons revendre des fromages achetés à des producteurs (fournisseurs).

Le prix de revient est le prix global que la marchandise (les fromages !) nous coûte.

Prix de revient =

prix d'achat + taxes + frais de transport  
+ frais d'emballage.

Le prix de vente doit être déterminé de manière à gagner de l'argent avec cette revente!

Prix de vente =

prix de revient + Bénéfices.

1<sup>er</sup> fournisseur: GAEC\* Henrianne  
74230 Serraval

(\* ) Groupement agricole d'exploitation  
en commun

reblochon fermier 6 € HT + taxe 5,5%

tomme fermière 1 kg 11 HT + taxe 5,5%

tommette fermière 500g 6 € HT + taxe 5,5%

pas de frais transport

pas de frais d'emballage

2ème fournisseur: Coopération\*\* fromagère  
39600 cturbois

(\*\* ) 22 producteurs de lait d'cturbois  
mettent en commun des moyens de  
fabrication de comté.

comté fruité 12-14 mois d'affinage  
10,50€ le kg TTC

frais d'emballage: 1€ par sachet

frais de transport: 15€ par tranche de 30kg  
de marchandise transportée.

Je calcule le prix de revient de:

1 kg de comté

10,50€ (prix d'achat) + 1€ (frais de en-  
TTC

ballage) + 0,50€ (frais de transport) = 12,00€  
Prix de vente: 16,00€ → 4,00€ de  
bénéfices par kilogramme vendu.

500 g de comté:

5,25€ (prix d'achat TTC) + 1,00€ (frais  
d'emballage) + 0,25€ (frais transport) =  
6,50€

Prix de vente: 9,00€ → 3,50€ de  
bénéfices / 500 grammes vendus.

reblochon

prix de revient: 6,00€ (prix d'achat HT)  
+ taxe 0,33 = 6,33€

Prix de vente: 10,00€ → 3,67€ de béné-  
fices par reblochon

Tomme de Savoie:

prix de revient: 11,00€ (prix d'achat HT)  
+ taxe 0,61€ = 11,61€

Prix de vente: 15,50€ → 3,89€ de  
bénéfices de tomme

Tommette de Savoie

prix de revient: 6,00€ (prix d'achat HT)  
+ taxe 0,33€ = 6,33€

Prix de vente: 10,00 → 3,67 de bénéfice  
par tommette