

# CHAPITRE 5

## LES COÛTS COMMERCIAUX

---

### Objectifs

Maîtriser la méthode du coût complet et calculer le coût d'un projet.

Calculer les coûts par service ou par unités d'œuvre et fixer les prix.

Apporter les correctifs nécessaires pour maîtriser les coûts.

---

### 1. DÉFINITION DU COÛT COMPLET

---

Le coût complet est constitué de l'ensemble des charges qui se rapporte à un produit ou à une activité.

L'ensemble du processus de production du bien ou du service est pris en compte, de la production à la distribution.

On parle aussi de coût de revient, qui est le coût complet d'un produit au stade final.

### 2. INTÉRÊTS DE LA MÉTHODE

---

Le premier intérêt est la fixation du prix de vente du produit ou du service (coût de revient + marge = prix de vente HT).

Le deuxième intérêt est l'analyse des charges de l'organisation par produit ou par service.

Le troisième intérêt est l'analyse de l'évolution des charges d'un exercice à l'autre, permettant ainsi les décisions d'ajustement.

### 3. MÉTHODE DE CALCUL

---

1<sup>re</sup> étape : distinction des charges directes et des charges indirectes.

Les charges directes sont celles qu'on peut affecter « directement » au coût du bien ou du service que l'on produit, sans calcul intermédiaire.

Exemple : une usine qui fabrique du sirop utilisera du sucre. On ne fera rien d'autre avec le sucre : la consommation de sucre est une charge directe liée à la fabrication du sirop.

Les charges indirectes sont celles qu'on ne peut pas affecter entièrement au processus de fabrication du bien ou du service.

Exemple : notre usine de sirop utilise de l'énergie pour la fabrication du sirop. Mais toute la consommation d'énergie n'est pas liée à la fabrication du sirop : il faut chauffer les bureaux en hiver, éclairer l'usine, éclairer le parking... Un calcul intermédiaire est donc nécessaire pour savoir quelle quantité d'énergie utilisée est liée à la seule fabrication d'une bouteille de sirop.

2<sup>e</sup> étape : le tableau de répartition des charges indirectes.

Il permet de connaître la répartition des charges indirectes :

- Par centres d'analyse : une répartition est ici effectuée par service, par atelier de production...

Exemple : pour la consommation d'électricité, l'énoncé indiquera que 50% de l'électricité est consommée par l'atelier de production, 20% par l'atelier de conditionnement et 30% pour les services administratifs. S'agissant de la fabrication de sirop, on ne prendra alors en compte que les consommations relatives aux ateliers.

Mais l'inverse est possible aussi : dans les ateliers, il y a du personnel. La gestion de ce personnel est assurée par le service administratif. Donc une partie des charges du service administratif doit être imputée aux coûts de production du sirop.

- Par unités d'œuvre (UO) : ici les charges s'expriment en heures de travail, heures machines, quantité de matières premières...

Exemple : l'énoncé indiquera que pour faire 50 litres de sirop, il faut 1h de main d'œuvre et 1h machine. Si le salaire horaire est de 10€ et le fonctionnement d'une heure de la machine coûte 20€, on déduit que pour faire 50 litres de sirop, il en coûte 30€ (10+20).

3<sup>e</sup> étape : construction du tableau récapitulatif du coût de revient.

Il s'agit d'empiler les coûts dans un ordre logique : coûts d'achat des matières premières consommées, puis coûts de production, puis coûts hors production.

Classiquement, on entend par coûts hors production les charges liées à l'administration et les charges liées à la distribution.

Le tableau se présente ainsi :

Éléments	Quantité	Coût unitaire	Montants
Coûts de production			
Coûts hors production			
<b>Coût de revient (total)</b>			