



## Exercice - Énoncé 12C.7

### Décisions d'exploitation

#### Partie A

La Ferme Fraizi-Fraizo (FFF) cultive des fraises depuis maintenant dix ans. La saison de la récolte de fraises s'étend sur environ 4 semaines, de la dernière semaine de juin à la troisième semaine de juillet.

L'activité principale de FFF consiste à cultiver et vendre au détail des fraises. Les fraises cultivées sont vendues à la Ferme Fraizi-Fraizo dans un petit kiosque situé au bord de la route. Le prix de vente moyen d'une caisse de fraises est de 12 \$.

FFF fabrique également des confitures de fraises à l'aide des fraises qu'elle cultive. La transformation de fraises en confiture est une activité secondaire dont le principal objectif est de réduire les pertes. La confiture de fraises est fabriquée et vendue dans le même kiosque.

Une fraise cueillie depuis plus de 48 heures commence à flétrir et ne peut être vendue au détail. FFF utilise donc les fraises cueillies depuis plus de 48 heures et qui n'ont pas été vendues au détail pour la fabrication de confiture de fraises. Seules les fraises qui demeurent invendues 48 heures après la cueillette sont transformées en confiture.

Le tableau suivant présente des données relatives à la récolte de fraises pour la saison 2011 :

Semaines de récoltes	Caisses de fraises récoltées	Caisses de fraises vendues au détail	Caisses de fraises transformées en confiture
Semaine 1	2 800	2 240	560
Semaine 2	2 800	2 240	560
Semaine 3	1 400	1 400	0
Semaine 4	1 400	1 400	0
Total	8 400	7 280	1 120

Les propriétaires de la ferme, M. et Mme Laframboise ont récemment reçu une offre d'un grossiste de produits congelés. Ce dernier leur offre d'acheter toutes leurs fraises qui n'ont pas été vendues 48 heures après la récolte. Ces fraises seront surgelées puis vendues à différents restaurateurs. Le grossiste offre à M. et Mme Laframboise 8 \$ la caisse à condition que FFF lui assure la livraison de 2 000 caisses pour la prochaine saison. FFF devra également supporter les frais de livraison. La livraison des fraises sera effectuée avec le camion personnel des propriétaires. Le camion a été acheté il y a deux ans au coût de 22 000 \$. La durée de vie utile du camion est de 10 ans. Le coût de l'essence et le salaire de l'employé affecté à la livraison devraient s'élever à 500 \$ pour la saison.

## Exercice - Énoncé 12C.7 (suite)

M. Laframboise croit qu'il serait préférable de vendre les 2 000 caisses de fraises au grossiste. FFF économiserait ainsi près de 900 \$ en frais d'électricité relatifs à l'utilisation des équipements de cuisine. De plus, si FFF arrête la fabrication de confiture, elle n'aura plus à payer les frais administratifs annuels de 350 \$ pour le permis de transformation d'aliments.

Mme Laframboise croit plutôt qu'il serait préférable de conserver le *statu quo*. Les clients de la ferme sont habitués à acheter leur confiture à la ferme. Elle ne voit pas comment elle pourrait leur expliquer que FFF a cessé la fabrication de confiture.

Mme Laframboise n'a pas l'état des résultats du dernier exercice se terminant le 30 septembre 2011, mais elle vous remet le solde de certains comptes de grand livre général reliés aux charges de l'entreprise pour l'exercice se terminant le 30 septembre 2011. Mme Laframboise vous mentionne que le coût variable pour cultiver une caisse de fraises est de 3,80 \$. Elle vous affirme également que les coûts ainsi que le volume de récolte et de fraises n'étant pas vendues 48 heures après la récolte demeureront stables en 2012.

Comptes	Débit	Crédit
Amortissement du kiosque	1 150 \$	
Amortissement de l'équipement de récolte	1 400	
Amortissement de l'équipement de cuisine	510	
Amortissement de l'équipement de vente	320	
Électricité du kiosque	1 880	
Salaires – employés fabrication de la confiture (Note 1)	3 360	
Salaires – employés travaillant au kiosque (Note 2)	7 200	

Note 1 : La transformation d'une caisse de fraises en confiture exige 0,25 heure. Un employé est dédié uniquement à la fabrication de confitures de fraises. Le taux horaire de cet employé est de 12 \$.

Note 2 : Le kiosque est ouvert 10 heures par jour pendant 30 jours. Il y a toujours deux employés qui travaillent au kiosque, peu importe le volume de vente. Le taux horaire de ces employés est de 12 \$ l'heure.

La transformation d'une caisse de fraises en confiture permet d'obtenir cinq (5) pots de confiture. La fabrication de confiture nécessite également du sucre dont le coût par pot est de 0,55 \$. Le pot et l'étiquette coûtent, quant à eux, 1,50 \$. Le prix de vente d'un pot de confiture est de 5,25 \$.

### Travail pratique :

Que recommandez-vous à M. et Mme Laframboise? Soumettez tous vos calculs.

## Exercice – Énoncé 12C.7 (suite)

### Partie B

Mme Laframboise se demande s'il ne serait pas préférable d'abandonner la vente de fraises au détail comme activité principale et de se concentrer sur la fabrication de confiture. Avec un tel volume de production, FFF pourrait vendre la totalité de sa production de confiture à une chaîne de supermarchés de la région. Par contre, FFF devrait alors diminuer le prix de vente de 0,50 \$.

Selon Mme Laframboise, le kiosque est suffisamment grand pour transformer entièrement la récolte annuelle. Par contre, l'achat d'équipement de cuisine supplémentaire serait nécessaire. L'amortissement annuel de ces équipements serait de 2 000 \$. Dû à des contraintes de formation et de recrutement, FFF ne pourra engager que 5 employés pour fabriquer la confiture. Ces employés travailleront un maximum de 42 heures par semaine pendant quatre semaines.

M. Laframboise doute que cette alternative soit rentable. Selon lui, la facture d'électricité augmenterait de 25 %.

### Travail pratique :

Est-ce qu'il serait plus rentable pour FFF de concentrer ses activités sur la fabrication de confiture de fraises et de conserver la vente de fraises au détail comme activité secondaire pour écouler les fraises qui n'ont pu être transformées en confiture? Que recommandez-vous à M. et Mme Laframboise?

*Auteur original: **Sachene Wagner** (HEC Montréal) et **Eduardo Schiehl** (Professeur agrégé - Service de l'enseignement des sciences comptables de HEC Montréal) avec l'aide de Myriam Laberge.*