



MINISTÈRE  
DE L'ÉDUCATION  
NATIONALE

EDE FIN 1

SESSION 2018

**CAPET  
CONCOURS EXTERNE  
ET CAFEP CORRESPONDANT  
TROISIEME CONCOURS**

**Section : ÉCONOMIE ET GESTION  
Option : COMPTABILITÉ ET FINANCE**

**COMPOSITION DE SCIENCES DE GESTION**

Durée : 5 heures

*Calculatrice électronique de poche - y compris calculatrice programmable, alphanumérique ou à écran graphique – à fonctionnement autonome, non imprimante, autorisée conformément à la circulaire n° 99-186 du 16 novembre 1999.*

*La liste des comptes du plan comptable général, à l'exclusion de toute autre information et non annotée, autorisée.*

*L'usage de tout ouvrage de référence, de tout dictionnaire et de tout autre matériel électronique est rigoureusement interdit.*

*Dans le cas où un(e) candidat(e) repère ce qui lui semble être une erreur d'énoncé, il (elle) le signale très lisiblement sur sa copie, propose la correction et poursuit l'épreuve en conséquence.*

*De même, si cela vous conduit à formuler une ou plusieurs hypothèses, il vous est demandé de la (ou les) mentionner explicitement.*

**NB : La copie que vous rendrez ne devra, conformément au principe d'anonymat, comporter aucun signe distinctif, tel que nom, signature, origine, etc. Si le travail qui vous est demandé comporte notamment la rédaction d'un projet ou d'une note, vous devrez impérativement vous abstenir de signer ou de l'identifier.**

Tournez la page S.V.P.

A

## DOCUMENTS REMIS AUX CANDIDATS :

Le sujet comporte 25 pages numérotées de 1 à 25.

**Il vous est demandé de vérifier que le sujet est complet dès sa mise à votre disposition.**

*Le sujet se présente sous la forme de dossiers indépendants.*

Pages de garde .....	pages 1 et 2
Présentation du sujet .....	page 3
Dossier 1 – Travaux relatifs à la gestion du GAEC .....	page 3
Dossier 2 – Travaux relatifs à la gestion de la société commerciale .....	page 5
Dossier 3 – Création d'une nouvelle entité.....	page 6

*Le sujet comporte les annexes suivantes :*

### **Dossier 1**

Annexe 1 : Processus de fabrication du Saint-Nectaire fermier .....	page 8
Annexe 2 : Plan d'amortissement de l'ancienne chambre froide.....	page 9
Annexe 3 : Facture de location .....	page 9
Annexe 4 : Informations relatives au nouvel investissement.....	page 10
Annexe 5 : Cadre d'analyse élaboré par la stagiaire.....	page 11
Annexe 6 : Compte de résultat 2016.....	page 12
Annexe 7 : Eléments de l'année 2016.....	page 13
Annexe 8 : Méthode de calcul des coûts de la chambre d'agriculture.....	page 13

### **Dossier 2**

Annexe 9 : Caractéristiques d'un GAEC.....	page 15
Annexe 10 : Documents comptables .....	page 17
Annexe 11 : Informations complémentaires et données d'inventaire.....	page 21
Annexe 12 : Principe de fonctionnement du site <a href="http://www.fromagerie-bellonte.com">www.fromagerie-bellonte.com</a> .....	page 21
Annexe 13 : Extrait de la base de données du site web .....	page 22
Annexe 14 : Extrait du dictionnaire des données.....	page 22
Annexe 15 : Offre promotionnelle pour les fêtes de fin d'année .....	page 23

### **Dossier 3**

Annexe 16 : Informations relatives à l'activité de la nouvelle entité.....	page 23
Annexe 17 : Informations relatives à la création de la nouvelle entité .....	page 25

### **Avertissement**

*Si le texte du sujet, de ses questions ou de ses annexes, vous conduit à formuler une ou plusieurs hypothèses, il vous est demandé de la (ou les) mentionner explicitement dans votre copie.*

## INFORMATION AUX CANDIDATS

Vous trouverez ci-après les codes nécessaires vous permettant de compléter les rubriques figurant en en-tête de votre copie.

Ces codes doivent être reportés sur chacune des copies que vous remettrez.

► **Concours externe du CAPET de l'enseignement public :**

Concours	Section/option	Epreuve	Matière
EDE	8010F	101	7392

► **Concours externe du CAFEP/CAPET de l'enseignement privé :**

Concours	Section/option	Epreuve	Matière
EDF	8010F	101	7392

► **Troisième concours du CAPET de l'enseignement public :**

Concours	Section/option	Epreuve	Matière
EDV	8010F	101	7392

## Présentation du sujet

La ferme Bellonte est une exploitation agricole familiale existant depuis huit générations, installée à Farges, un hameau de la commune de Saint-Nectaire, dans le Puy de Dôme. L'exploitation se situe en moyenne montagne, à une altitude de 850 mètres environ, dans le Parc Naturel Régional des Volcans d'Auvergne.

Le troupeau actuel de la ferme est composé de vaches de montagne, adaptées aux terrains en pente et au climat. Ces vaches donnent un lait riche en protéines particulièrement apprécié pour faire du fromage, le fameux Saint-Nectaire, fromage d'appellation d'origine protégée (AOP).

Initialement constituée sous forme de groupement agricole d'exploitation en commun (GAEC) depuis 1974, la ferme s'est progressivement développée en créant en 2005, une société à responsabilité limitée (SARL) gérant la commercialisation du Saint-Nectaire produit à la ferme ainsi que d'autres productions locales.

Soucieux de continuer à promouvoir l'esprit de ruralité de la ferme, monsieur Alphonse Bellonte, dirigeant du GAEC et associé majoritaire de la société commerciale, envisage très prochainement de créer une nouvelle entité qui cherchera à valoriser l'aspect touristique.

Face à ce développement souhaité, vous avez été chargé(e) début janvier 2017, de participer à la gestion simultanée des trois entités : GAEC, SARL et future structure à vocation touristique.

Les missions à réaliser se présentent donc sous forme de trois dossiers indépendants.

Dossier 1 – Travaux relatifs à la gestion du GAEC

Dossier 2 – Travaux relatifs à la gestion de la société commerciale

Dossier 3 – Création d'une nouvelle entité

### Dossier 1 – Travaux relatifs à la gestion du GAEC

#### 1<sup>ère</sup> partie : gestion d'immobilisations

La fabrication du saint-nectaire fermier s'effectue selon un processus bien spécifique présenté en *annexe 1*. La dernière phase de fabrication, le séchage, s'effectue grâce à une chambre froide qui doit permettre de respecter des normes européennes notamment en matière de sécurité alimentaire. La chambre froide actuelle ne respectant plus certaines de ces normes, monsieur Bellonte a déjà prévu de la remplacer d'ici quelques mois. Malheureusement, à votre arrivée, cette future acquisition a dû être anticipée : le moteur de la chambre froide a brusquement rendu l'âme, nécessitant la mise au rebut immédiate de l'immobilisation et une solution de dépannage via une location a été trouvée. Néanmoins, l'acquisition d'une nouvelle chambre reste imminente.

#### Travail à faire :

*À partir des annexes 2 et 3,*

- 1) **Procéder à l'enregistrement comptable de la mise au rebut de l'ancienne chambre froide en date du 20 janvier 2017.**
- 2) **Enregistrer la facture de location.**

Monsieur Bellonte a reçu un devis concernant la nouvelle chambre froide mais, compte tenu de l'urgence, il ne dispose pas des fonds nécessaires à son acquisition. C'est pourquoi il envisage de financer cet investissement en grande partie grâce à un emprunt. Le fournisseur l'informe toutefois que, compte tenu des caractéristiques « haut de gamme » de la chambre froide, il peut bénéficier d'une subvention de la part du Conseil Départemental.

### Travail à faire :

*À partir de l'annexe 4,*

- 3) Vérifier le montant de la première trimestrialité de l'emprunt fournie en annexe et préciser comment celle-ci se décompose.
- 4) Enregistrer la libération des fonds et le paiement de la première trimestrialité.
- 5) Procéder à l'enregistrement de l'octroi de la subvention ainsi qu'à son versement.
- 6) Rappeler les modalités de virement de la subvention au résultat.
- 7) Enregistrer la facture d'acquisition de la nouvelle chambre froide.

### 2<sup>ème</sup> partie : calculs des coûts de production

Monsieur Bellonte souhaiterait connaître le coût de revient de ses saint-nectaires, en distinguant chacune des étapes de la fabrication (les différentes étapes de cette production vous sont données en *annexe I*).

Marie, étudiante stagiaire en comptabilité et gestion, lui avait proposé l'an dernier d'utiliser la méthode des centres d'analyse. Pour cela, elle avait commencé à mettre en place un cadre d'analyse : choix des centres et des unités d'œuvre, répartition des charges entre les différents centres.

### Travail à faire :

*À partir des annexes 5, 6 et 7,*

- 8) Calculer le coût de revient d'un saint-nectaire vendu « non affiné » et d'un saint-nectaire vendu affiné.
- 9) En tenant compte des avantages et des limites de la méthode des centres d'analyse, conclure quant à la pertinence de cette méthode au sein du GAEC.

### 3<sup>ème</sup> partie : calcul du coût de revient du lait et de la rémunération du travail permise

La Chambre d'agriculture publie un document relayant une méthode de calcul du coût du lait, propre à l'Institut de l'élevage laitier et fromager.

Cette méthode permet notamment de retrouver la rémunération permise pour le travail des exploitants.

Ce document figure en *annexe 8*.

### Travail à faire :

*À partir des annexes 6, 7 et 8,*

- 10) Calculer le coût de production de l'atelier, en euros (€) pour 1 000 litres de lait ainsi que le prix de valorisation de 1 000 litres de lait selon la norme de la profession, de 1,5 SMIC par exploitant.
- 11) Retrouver, selon cette même norme, la rémunération du travail permise par le produit en euros pour 1 000 litres de lait. Calculer ensuite la rémunération du travail réellement permise (en tenant compte du produit réel des ventes) en nombre de SMIC par exploitant.
- 12) Conclure sur les apports de ce calcul par rapport au travail réalisé dans la seconde partie (méthode des centres d'analyse).

## **Dossier 2 – Travaux relatifs à la gestion de la société commerciale**

Historiquement, le GAEC vendait ses fromages auprès des restaurateurs et épiciers de la région. Puis devant la renommée grandissante de leur produit, monsieur Bellonte et son épouse, salariée à mi-temps, ont décidé d'ouvrir en 2005 une boutique dans le centre de Saint-Nectaire pour commercialiser leur fromage ainsi que d'autres produits locaux. Enfin, en 2010, ils ont fait le choix de surfer sur la vague Internet en créant un site web. Cette démarche a généré un vrai boom au niveau de leur chiffre d'affaires. Mais paradoxalement, cela ne s'est pas traduit par des résultats extraordinaires pour la SARL.

Monsieur Bellonte ne s'est jamais trop préoccupé de cette situation, considérant avant tout que c'est le GAEC qui doit générer ses revenus principaux. Toutefois, suite à de nombreuses remarques de l'expert-comptable et pour prolonger vos travaux de calculs de coûts initiés auprès du GAEC, le dirigeant vous demande d'apporter un jugement sur la situation actuelle de la SARL.

### **1<sup>ère</sup> partie : réflexion sur la mise en place d'un prix adapté**

Une des principales critiques formulées par l'expert-comptable sur les résultats dégagés par la SARL est le prix de vente des fromages facturés par le GAEC à la société commerciale. En effet, la vente des saint-nectaires par la SARL génère environ 85 % du chiffre d'affaires. Actuellement, le prix d'achat pour la SARL est fixé à 18 €. Or, avec les frais de conditionnement, le coût de revient passe à 18,50 € ce qui est trop élevé par rapport à un prix public TTC de 20 €, d'où une marge quasiment nulle sur ce produit.

#### **Travail à faire :**

Monsieur Bellonte se pose la question de la fixation du prix de vente entre le GAEC et la SARL, au regard de l'imposition de son foyer fiscal, mais n'oublie pas les considérations stratégiques de ce choix sur ses entités. Vous disposez en *annexe 9* d'une documentation générale sur les GAEC.

- 1) Rédiger une note d'environ une page qui l'aidera dans son choix en mettant en évidence les conséquences comptables, fiscales et stratégiques.**

### **2<sup>ème</sup> partie : travaux comptables et fiscaux**

La boutique commercialise d'autres fromages d'Auvergne, mais non fabriqués à la ferme. Ceux-ci sont achetés chez différents producteurs.

Pour le mois de décembre 2017, monsieur Bellonte vous fournit tous les documents, factures non encore enregistrées, et informations nécessaires pour la clôture de son dossier. Il vous précise qu'il profite systématiquement des escomptes de règlement lorsque les fournisseurs le proposent.

#### **Travail à faire :**

*À partir des annexes 10 et 11,*

- 2) En vue de la préparation de la clôture de l'exercice, effectuer l'enregistrement des factures d'achats et de vente ainsi que du bulletin de salaire de madame Bellonte.**
- 3) Rédiger une note à l'attention de monsieur Bellonte lui présentant les différentes méthodes d'évaluation des stocks en justifiant quel choix doit être effectué pour les fromages vendus dans la boutique.**
- 4) Procéder à l'enregistrement des écritures d'inventaire que vous jugerez nécessaires ; préciser les incidences fiscales.**
- 5) Indiquer à monsieur Bellonte les conséquences comptables et fiscales de la destruction du lot de saint-nectaires et procéder aux enregistrements nécessaires.**

### 3<sup>ème</sup> partie : système d'information

Monsieur Bellonte et son épouse ont décidé, début 2010, de confier à la société WebSolution la création d'un site web, son hébergement et son référencement. Le site permet de commercialiser le fromage de la ferme et des produits locaux.

Le nom de domaine [www.fromagerie-bellonte.com](http://www.fromagerie-bellonte.com) est créé fin 2010. La société WebSolution héberge sur ses serveurs web, le site web et la base de données. La base de données a été conçue afin d'enregistrer les commandes en ligne des clients identifiés, de conserver des informations sur ces clients identifiés et sur les internautes qui consultent les informations du site.

Les informations sur les internautes permettent de mettre en œuvre des actions commerciales ciblées.

#### Travail à faire :

À partir des annexes 12 à 15,

- 6) Après avoir défini une base de données en troisième forme normale, identifier ses intérêts et son inconvénient essentiel.
- 7) Dans le protocole de communication http, définir ce qu'est un cookie et rappeler son rôle.
- 8) Rédiger les requêtes suivantes en SQL :
  - a. la liste des clients (prénom, nom et e-mail) qui ont une commande soit en attente soit confirmée ;
  - b. le nombre de consultations par produit en février 2018 (numéro du produit, désignation et nombre de consultations) ;
  - c. le nombre de commandes par client en 2017 (nom et prénom du client, nombre de commandes) ;
  - d. le nombre d'internautes qui ont dépassés 10 visites du site web mais qui ne sont pas des clients identifiés.
- 9) Proposer un algorithme de la fonction promotion décrite en annexe 15.

### Dossier 3 – Création d'une nouvelle entité

Le tourisme vert est une approche très en vogue depuis quelques années. La ferme Bellonte se situant dans un site exceptionnel, de nombreux visiteurs souhaitent visiter les caves d'affinage situées dans des grottes aux décors majestueux. C'est ce qui a fait germer l'idée de créer « Les Mystères de Farges ». Sous la forme d'un scénovision (animation muséographique cumulant les techniques et les effets du cinéma et du théâtre), les Mystères de Farges permettent de découvrir les secrets de ce petit village souterrain et la vie quotidienne à l'époque médiévale, mettant ainsi en valeur le patrimoine archéologique et historique du site.

Les demandes de visites étant de plus en plus importantes, notamment en période estivale, monsieur Bellonte se pose la question de créer une nouvelle entité permettant de générer des revenus sur cette activité touristique.

### 1<sup>ème</sup> partie : élaboration de documents prévisionnels

Monsieur Bellonte choisit de créer cette nouvelle structure sous forme de SARL en franchise de TVA et propose à messieurs Dumoulin et Lancaster, associés dans le GAEC, de rentrer dans le capital de la nouvelle SARL avec son épouse. Toutefois, monsieur Bellonte souhaite d'abord avoir une estimation des besoins financiers pour créer sa nouvelle structure. Notamment, il s'interroge sur le montant du capital qu'il faudrait apporter pour lancer l'activité. Mais il veut aussi savoir si cette activité serait financièrement viable.

#### Travail à faire :

*À partir des annexes 16 et 17,*

- 1) Sachant que monsieur Bellonte souhaite que l'apport en capital permette de supporter l'ensemble des charges à engager pour la constitution et les quinze premiers jours d'activité, déterminer son montant.
- 2) Établir le budget de trésorerie par période trimestrielle pour l'année 2017.
- 3) À partir des résultats obtenus aux deux questions précédentes, réaliser un commentaire en vue de conseiller monsieur Bellonte.
- 4) Quels sont les avantages et inconvénients du régime de franchise de TVA ?

### 2<sup>ème</sup> partie : réalisation de la constitution

Les résultats précédents ayant donné satisfaction à monsieur Bellonte, la constitution est réalisée selon les conditions initialement prévues.

#### Travail à faire :

*À partir de l'annexe 17,*

- 5) Procéder aux écritures de constitution.
- 6) Justifier, si au regard de la définition d'un actif, l'inscription en immobilisation des frais de constitution est cohérente. Analyser si elle présente des inconvénients autres que comptables.

En 2018, suite à l'assemblée générale qui a approuvé les comptes 2017, l'expert-comptable propose à monsieur Bellonte de passer l'écriture suivante :

		<i>01/01/2018</i>		
622600			720,00	
280100			180,00	
	201100			900,00

- 7) Présenter le principe comptable remis en cause au travers de cette écriture. Justifier la position de l'expert-comptable.

## ANNEXE 1 - Processus de fabrication du Saint-Nectaire fermier

Les vaches sont élevées à la ferme : 120 vaches type « montbéliarde » (vaches laitières) et 3 taureaux type « salers » pour la fécondation. Les bêtes ne sont nourries que d'aliments naturels eux-mêmes produits sur place (pâturages essentiellement, mais aussi céréales et foin).

La surface agricole utile (SAU) est de 380 hectares (ha) :

- dont 340 ha de Surface Toujours en Herbe (STH) : 90 ha de prairies de fauche (environ 450 tonnes de foin par an) ; 240 ha de prairies naturelles pâturées et 10 ha de prairies artificielles.
- dont 40 ha de cultures : 12 ha de blé, 8 ha d'orge et 20 ha de Triticale (céréale hybride blé/seigle).

**Bâtiments** : - La ferme comprend deux bâtiments : un aux Farges comprenant la grange, l'étable ainsi que la fromagerie, un autre bâtiment, dans un autre village, comprend une seconde étable pour les jeunes vaches. Enfin, le GAEC possède des caves d'affinage, toutes creusées dans des coulées de boues volcaniques, ce qui leur confère des caractéristiques communes et constantes toute l'année de température (entre 12 et 14°C) et d'hygrométrie (80 à 90% d'humidité ambiante).

**Production du lait** : la traite des vaches de la ferme s'effectue tous les jours, matin et soir. Dix trayeuses fonctionnent en simultanée.

**Emprésurage** : une fois tiré, le lait est versé encore chaud (32°C) dans un récipient appelé baste. On y ajoute de la présure pour le faire cailler, 1 cuillère à soupe pour 15 litres de lait.

**Coagulation** : après 35 minutes, le lait solidifié en fromage blanc est brisé en petits grains à l'aide de grilles.

**Décaillage** : une séparation s'opère : le petit-lait (ou lactosérum) remonte à la surface alors que le caillé descend au fond de la baste.

**Rassemblage du caillé en boule** : le caillé est compacté à l'aide d'une batte, le petit lait est enlevé et écrémé. On obtient alors de la « tome ».

**Moulage** : le caillé (appelé tome) est découpé, puis placé dans les moules à fromage. On presse les fromages mécaniquement 5 minutes dans un sens puis 5 minutes dans l'autre sens. Le fromage prend alors sa forme de 21 cm de diamètre et de 5 cm de talon.

**Salage** : on entoure ses bords d'un linge humide, on dépose alors une marque ovale (en caséine verte) sur le dessus et on le sale.

**Pressage égouttage** : le fromage est replacé dans un moule et mis sous presse pendant 12 heures.

**Démoulage** : lors du démoulage, on retire le tissu qui protégeait les bords du fromage.

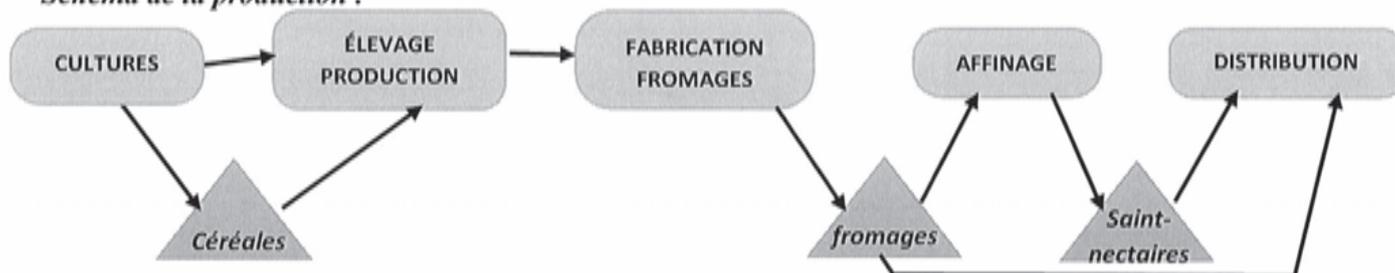
**Séchage** : on laisse les fromages une semaine en chambre froide à 8°C pour le faire sécher et le rendre plus solide. À ce stade, il est un beau fromage rond et blanc pesant 1,7 kilogrammes.

Les fromages non encore affinés peuvent (rarement) être vendus dans l'état à des fromageries/affineurs de la région, qui effectueront l'affinage eux-mêmes (pour une simplification des calculs, on considèrera qu'ils sont stockés durant cette période en chambre froide).

**Affinage** : le fromage « solide » obtenu est alors « vieilli » en cave, c'est l'affinage. Après le séchage en chambre froide, le fromage est déposé dans des caves naturelles. Une moisissure naturelle grise (ou champignon), le Mucor, se développe en absorbant l'eau du fromage. On obtient au final un fromage d'environ 1,5 kg.

Le séjour en cave est au minimum de 21 jours et au maximum de 3 mois. Au sein de la ferme, il est en principe commercialisé à partir de 7 semaines et jusqu'à 12 semaines pour les consommateurs qui le préfèrent très fort.

**Schéma de la production :**



## ANNEXE 2 - Plan d'amortissement de l'ancienne chambre froide

DÉTAILS DE L'IMMOBILISATION	
Identification du bien	Chambre Froide Inuit 15 m <sup>3</sup>
Valeur du bien HT	6 600,00€
Durée d'amortissement	6 ans
Date d'acquisition (jj/mm/aaaa)	01/04/2011
Mode d'amortissement	Linéaire

TABLEAU D'AMORTISSEMENT				
Année	Valeur comptable début d'exercice	Annuité d'amortissement	Amortissements cumulés	Valeur nette comptable en fin d'exercice
2011	6 600	825	825	5 775
2012	5 775	1 100	1 925	4 675
2013	4 675	1 100	3 025	3 575
2014	3 575	1 100	4 125	2 475
2015	2 475	1 100	5 225	1 375
2016	1 375	1 100	6 325	275
2017	275	275	6 600	0

## ANNEXE 3 - Facture de location

FACTURE			
<b>Refrade France - Bordeaux</b> Avenue de Labarre 33140 VILLENAVE D'ORNON			
<b>FACTURÉ À</b> La ferme Beilonte 3 Rue du 10 Août 63710 Saint-Nectaire		<b>FACTURE N°</b> DATE	FPS 201701125 20/01/2017
<b>DÉSIGNATION</b>			<b>MONTANT HT</b>
Location chambre froide 20 m3			1 350,00
	Total HT	1 350,00	
	TVA 20 % 20,0%	270,00	
	<b>TOTAL</b>	<b>1 620,00 €</b>	
<i>Règlement à réception de facture</i>			

## ANNEXE 4 - Informations relatives au nouvel investissement

Dès le 20 janvier, monsieur Bellonte a contacté la SA ABC Froid en vue d'acquiescer la nouvelle chambre froide. La société lui a fourni un devis le jour même qui lui a permis d'établir un dossier de demande de subvention auprès du Conseil Départemental.

Dans le même temps, il a démarché son banquier afin d'obtenir un emprunt pour financer cet achat. Ce dernier lui a fourni une simulation pour un montant emprunté de 6 000 € sur une durée de 12 trimestres au taux annuel de 3%. La simulation lui a annoncé une trimesnalité constante de 524,43 €. Les documents définitifs ainsi que la libération des fonds aux conditions simulées ont eu lieu le 1<sup>er</sup> février.

Le 1<sup>er</sup> mars, monsieur Bellonte a reçu un courrier de confirmation d'octroi de la subvention.

Enfin, le 15 mars, la nouvelle chambre froide a été installée et mise en service dans les locaux de production.

Les principaux documents fournis à monsieur Bellonte ont été les suivants :

### 1- La lettre d'octroi de subvention



**PUY-DE-DÔME**  
LE DÉPARTEMENT

Direction Générale  
de l'Aménagement et du Développement  
Service Agriculture & Forêt  
Hôtel du Département  
63003 Clermont Ferrand Cedex 1  
Tél. 04.73.42.38.75 / 04.73.42.23.80  
Fax. 04.73.42.23.80

Clermont – Ferrand, le 1<sup>er</sup> mars 2017

La Ferme Bellonte  
3, rue du 10 août  
63 710 Saint-Nectaire

Objet : Octroi de subvention

Madame, Monsieur,

Suite à votre demande de subvention en date du 23 janvier 2017 pour l'acquisition d'une chambre froide, j'ai l'honneur de vous informer que le Conseil Départemental vous octroie une subvention de 25 % de votre acquisition HT soit 2 000 €.

Le montant sera viré sur votre compte le 03 avril 2017.

Cordialement,

### 2- La facture d'acquisition de la nouvelle chambre froide



SA ABC FROID  
123, Route du Puy de Dôme  
63 000 CLERMONT FERRAND

M. BELLONTE  
LA FERME BELLONTE  
3, Rue du 10 août  
63 710 SAINT NECTAIRE

FACTURE N° FV 1546 DU 15/03/2017

QUANTITE	N°ARTICLE	DESCRIPTION	PRIX UNITAIRE	TOTAL DE LA LIGNE
1	IGLOO15	Chambre Froide IGLOO 15 m <sup>3</sup> Matériel Classe AAA Conforme aux dernières réglementations CE et NF	8 800,00	8 800,00
1	RENCOM	Remise commerciale	800,00	- 800,00
1	INSTALL	Frais d'installation et de mise en service	1 000,00	1 000,00
Net commercial				9 000,00
TVA 20 %				1 800,00
Votre acompte du 23/01/2017				3 800,00
Net à Payer				7 000,00

Règlement pour moitié à réception et pour moitié à 30 jours soit le 15/04/2017.

## ANNEXE 5 - Cadre d'analyse élaboré par la stagiaire

Marie a repéré *différents centres d'analyse* :

- Le centre « cultures » correspondant aux charges engagées pour l'entretien des terres agricoles et des cultures (foin et céréales) utilisées pour nourrir les bêtes. Elle a considéré, par souci de simplification, que le coût de production des céréales correspondait à la moitié du coût du centre culture.
- Le centre « élevage et production du lait ».
- Le centre « fabrication » qui permet la fabrication de saint-nectaires non affinés.
- Le centre « affinage » qui permet de sortir le produit fini « saint-nectaire ».
- Le centre « distribution » qui concerne aussi bien les fromages affinés que ceux non affinés.
- Deux centres auxiliaires : le centre « gestion du GAEC » et le centre « gestion de la production.

Elle a ensuite *réparti les charges* de la comptabilité générale dans *les centres d'analyse* :

- *Approvisionnement des surfaces* : 100% dans le centre cultures.
- *Frais d'élevage + achats d'animaux* : 100% dans le centre élevage et production de lait.
- *Frais de transformation et commercialisation* : les frais de transformation sont à 80% dans la fabrication des fromages et 20% dans l'affinage. Les frais de commercialisation sont des charges directes du coût de revient des fromages non affinés.
- *Mécanisation + amortissements des matériels* : 5% dans le centre gestion du GAEC, 50% dans le centre cultures, 20% dans le centre élevage et production de lait, 25% dans le centre fabrication des fromages.
- *Bâtiments + amortissements des bâtiments* : 5% dans le centre gestion de la production, 5% dans le centre gestion du GAEC, 5% dans le centre cultures, 40% dans le centre élevage et production du lait, 20% dans le centre fabrication des fromages et 25% dans le centre affinage.
- *Frais généraux -sauf salaires et charges sociales* : 80% dans le centre gestion de la production, 10% dans le centre gestion du GAEC et 10% dans le centre distribution.
- *Salaires et charges salariales* : 5% dans le centre gestion de la production, 25% dans le centre cultures, 20% dans le centre élevage et production du lait, 25% dans le centre fabrication des fromages, 20% dans le centre affinage et 5% dans le centre distribution.
- *Rémunération capitaux propres* : 40% dans le centre gestion de la production et 60% dans le centre gestion du GAEC.
- *Rémunération travail des exploitants* : 5% dans le centre gestion de la production, 30% dans le centre gestion du GAEC, 5% dans le centre cultures, 20% dans le centre élevage et production du lait, 20% dans le centre fabrication des fromages, 10% dans le centre affinage et 10% dans le centre distribution.

Elle a considéré que les frais de commercialisation ne concernaient que les quelques fromages vendus « non affinés » (puisque les autres sont en fait « cédés » à la boutique) et constituaient donc des charges directes.

Les achats d'animaux sont à ajouter aux charges d'élevage.

Enfin, elle a établi une répartition secondaire et choisi les unités d'œuvre comme suit :

Répartition secondaire	gestion GAEC	gestion Product.	cultures céréales	élevage / prod. lait	fabrication fromage	affinage	distribu-tion
- Gestion GAEC		60%	5%	5%	5%	5%	20%
- Gestion prod.	10%		10%	10%	30%	30%	10%
Unités d'œuvre			½ sur les céréales, ½ sur le reste	litres de lait	fromages fabriqués	saint-nectaires fabriqués	produits distribués

## ANNEXE 6 - Compte de résultat 2016

### Charges de la période :

<b>Charges courantes</b>		<b>243 511 €</b>
	<b>Approvisionnement des surfaces</b>	<b>10 965 €</b>
	dt Semences	7 680
	dt Autres charges végétales	3 285
	<b>Frais d'élevage</b>	<b>56 186 €</b>
	dt Frais vétérinaires	9 880
	dt Autres frais d'élevage	46 306
	<b>Frais de transformation et commercialisation</b>	<b>60 310 €</b>
	dt frais de transformation -	59 388
	dt frais de commercialisation -	922
	<b>Mécanisation</b>	<b>40 310 €</b>
	dt Travaux par tiers	1 040
	dt Carburants et lubrifiants	11 440
	dt Entretien du matériel	15 360
	dt Achat divers petits matériels -	12 470
	<b>Bâtiments</b>	<b>26 650 €</b>
	dt Eau	8 160
	dt Electricité et gaz	9 750
	dt Entretien des bâtiments	8 740
	<b>Frais généraux</b>	<b>49 090 €</b>
	dt Frais divers de gestion	18 720
	dt Salaires et charges salariales	20 490
	dt Frais financiers	9 880
<b>Amortissements</b>		<b>44 720</b>
	dt Matériel	28 600
	dt Bâtiments et installations	16 120
<b>Charges supplétives</b>		<b>114 900</b>
	Rémunération capitaux propres	8 320
	Rémunération travail exploitants	106 580

### Produits de la période :

<b>Lait vendu (prix de valorisation)</b>	<b>À déterminer</b>
<b>Autres produits</b>	<b>18 600</b>
dt achat d'animaux	- 3 120
<b>Aides</b>	<b>24 960</b>

## ANNEXE 7 - Éléments de l'année 2016

<p><b>Stocks au 1<sup>er</sup> janvier :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Céréales : 50 tonnes à 150,00 €</li> <li>- Fromages non affinés : 744 à 9,50 €</li> <li>- Saint-nectaires : 4 400 à 10,90 €</li> </ul> <p>Par souci de simplification, tous les stocks sont évalués selon la méthode du CUMP calculé en fin de période</p>	<p><b>Production de l'année :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Céréales : 200 tonnes</li> <li>- Lait : 520 000 litres</li> <li>- Fromages non affinés : 37 000</li> <li>- Saint-nectaires : 30 800</li> </ul>
<p><b>Consommation de céréales :</b> 190 tonnes</p>	<p><b>Ventes de l'année :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fromages non affinés : 6 000 à 10 €</li> <li>- Saint-nectaires : 33 810 à 12,50 €</li> </ul>
<p><b>Données complémentaires :</b></p> <p>4 exploitants travaillent dans le GAEC.</p> <p>Il sera tenu compte d'un nombre N de smic par exploitant égal à 1,5. (valeur du SMIC brut = 17 763,20 annuels)</p> <p>La production est d'environ 520 000 litres de lait par an.</p> <p>Unité utilisée : € pour 1 000 litres de lait produits</p>	

## ANNEXE 8 - Méthode de calcul des coûts de la chambre d'agriculture

# CALCULER LE COÛT DE PRODUCTION EN ÉLEVAGE LAITIER ET FROMAGER

*Méthode nationale développée  
par l'Institut de l'Élevage dans le cadre des Réseaux d'élevage*

Face à la multiplicité des approches du coût de production, une méthode nationale a été mise au point par l'Institut de l'Élevage, en lien avec les Chambres d'Agriculture et les Contrôles laitiers dans le cadre des Réseaux d'Élevage.

### LE COÛT DE PRODUCTION DU LAIT

**Toutes les charges sont rapportées au litre de lait**, qu'il soit vendu en laiterie ou vendu sous forme de fromages. Les contours de l'atelier incluent la production de lait ou de fromages, l'élevage des bêtes, la production fourragère et la production des céréales auto-consommées par les vaches.

#### ***1.1. LE COÛT DE PRODUCTION DE L'ATELIER***

Le coût de production de l'atelier est le résultat d'une approche "comptable" sur l'exploitation. Il permet de mesurer *ce que coûte l'activité indépendamment* du niveau d'autofinancement ou de propriété des moyens de production.

La première étape du calcul d'un coût de production consiste à ventiler tous les postes de charges dans les différentes rubriques : selon *trois grandes catégories de charges*.

- Les charges courantes sont les dépenses qui ont donné lieu à des flux monétaires au cours de l'exercice comptable, chaque poste étant ajusté des variations de stocks. Les céréales auto-consommées sont intégrées sur la base de leur coût de production.

- Les amortissements correspondent à la perte de valeur liée à l'usure et à l'obsolescence du matériel, des équipements et des bâtiments utilisés pour la production.

- Les charges supplétives sont calculées pour rémunérer les facteurs de production que l'exploitant met à la disposition de son entreprise : les terres en propriété (au prix du fermage moyen de l'exploitation ou de la région), les capitaux propres (à un taux d'intérêt annuel fixé), et le travail que les exploitants consacrent à l'atelier. Pour les analyses collectives et l'élaboration de références, celui-ci est par convention estimé à 1,5 SMIC par UMO (Unité de Main d'Oeuvre). En conseil individuel, cette approche est ajustable aux objectifs de l'éleveur.

### **Les produits affectés à la production**

Le poste "Lait vendu" correspond au prix moyen du lait vendu au cours de la campagne **ou** à la valorisation du litre de lait en élevage fromager fermier.

Le poste "Autres produits" comprend les ventes de bêtes, de réformes et de reproducteurs, l'autoconsommation, les ventes de foin, de fumier, ... Il est ajusté des variations d'inventaire de cheptel et les achats d'animaux sont déduits (leur montant est indiqué pour information en produit négatif).

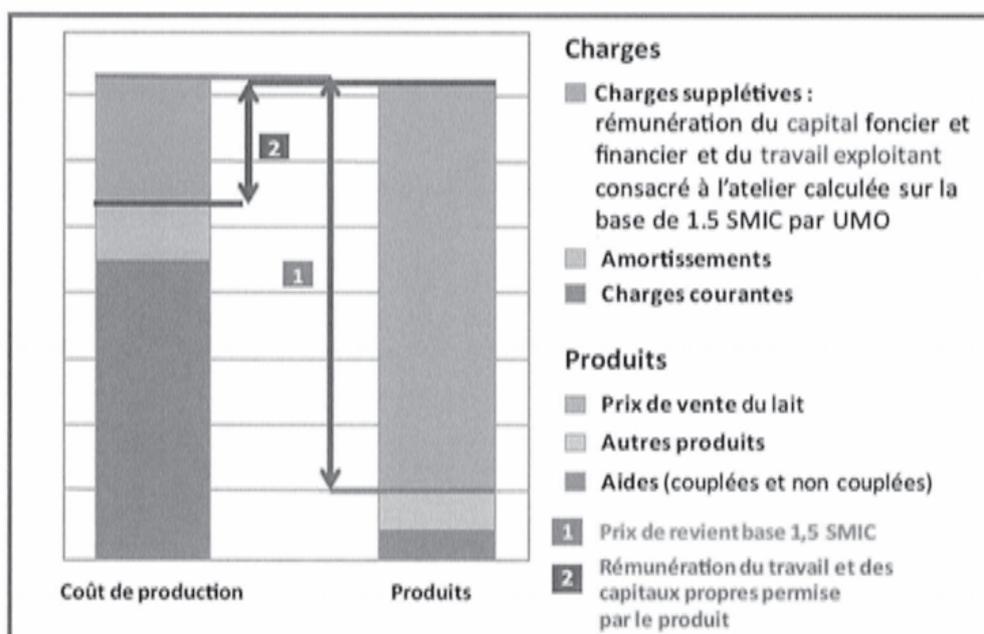
Le poste "Aides" comprend les "Aides couplées" et "les Aides non couplées".

## **1.2. PRIX DE REVIENT ET RÉMUNÉRATION DU TRAVAIL PERMISE PAR LE PRODUIT**

Le "prix de revient" du lait mesure, compte tenu du montant déjà couvert par les autres produits et les aides, **le prix ou la valorisation du lait nécessaire** pour rémunérer à un niveau donné la main-d'œuvre "exploitants" consacrée à l'atelier.

La "rémunération du travail" permise par le produit mesure la part des produits qui reste pour rémunérer la main d'œuvre que les exploitants consacrent à l'atelier une fois couvertes toutes les autres charges.

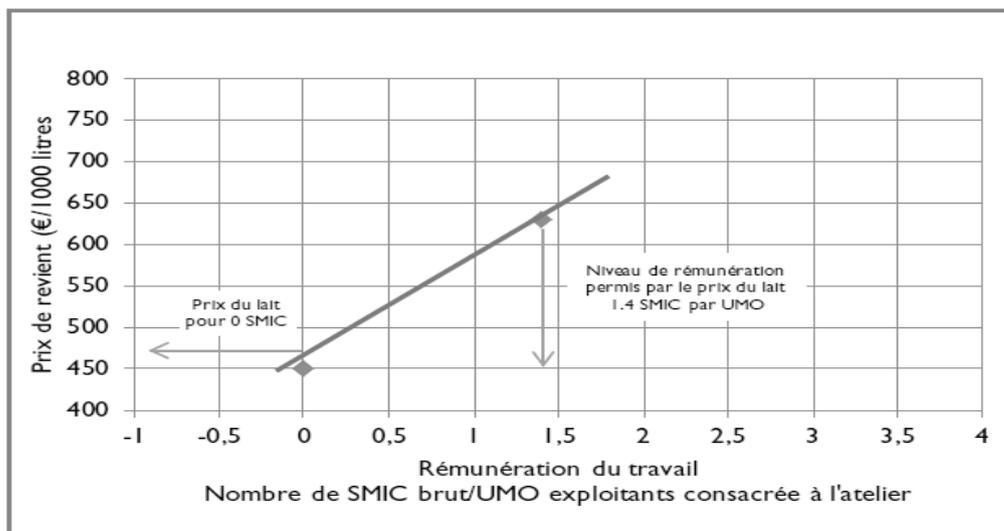
**Graphique 1a : Représentation schématique des différents indicateurs de l'approche comptable**



Le graphique 1b permet de situer le niveau de rémunération de la main-d'œuvre exploitant en fonction du prix ou de la valorisation du litre de lait. Ce niveau de rémunération est exprimé en nombre de SMIC par UMO consacrée à l'atelier.

On peut également en déduire le prix ou la valorisation du lait qui permettrait de rémunérer le travail sur une base donnée.

**Graphique 1b : Prix ou valorisation du litre de lait et rémunération de la main d'œuvre exploitant**



### **LE TRAVAIL : SUR QUELLES BASES LE MESURER ET LE RÉMUNÉRER ?**

Faute de pouvoir l'évaluer en heures, le temps de travail est mesuré en **unités de main-d'œuvre (UMO)**. Une personne à plein temps sur l'exploitation durant une année compte pour 1 UMO.

La rémunération du travail ne concerne que les exploitants, c'est à-dire la main-d'œuvre non salariée (les salaires et charges salariales sont pris en compte à leur coût réel dans les charges courantes) et non bénévole.

Par convention, la main-d'œuvre "exploitants" est rémunérée sur une base proche du salaire médian, soit 1,5 SMIC "brut" par UMO.

## **ANNEXE 9 - Caractéristiques d'un GAEC**

### **GAEC – Caractéristiques générales**

(source : revue fiduciaire - <http://revuefiduciaire.grouperf.com/guide/20101/20100426144630494.html>)

Société civile particulière, le GAEC est régi par le code civil et plus particulièrement par les articles L. 323-1 à L. 323-16 et R. 323-1 à R. 323-51 du code rural. Le GAEC constitue l'une des trois structures classiques pouvant être utilisées pour une association entre agriculteurs. Il entre en concurrence avec la société civile d'exploitation agricole de droit commun et l'exploitation agricole à responsabilité limitée.

Compte tenu des avantages économiques, sociaux et fiscaux accordés au GAEC, cette société civile est contrôlée, à travers un agrément, par les pouvoirs publics lors de sa constitution et au cours de sa vie sociale. Cet agrément est de droit, c'est-à-dire délivré automatiquement sous conditions.

### **Exploitation commune et vente de la production commune**

Les GAEC « ont pour objet de permettre la réalisation d'un travail en commun dans des conditions comparables à celles existant dans les exploitations de caractère familial » (c. rural art. L. 323-3, al. 1er). Chaque associé doit participer aux travaux du groupement et leur nombre doit rester compatible avec le respect du caractère familial.

Ils peuvent également avoir pour objet une activité extra-agricole telle que « la vente en commun à frais communs du fruit du travail des associés mais gardant l'avantage des réglementations en ce qui concerne les volumes de production » (c. rural art. L. 323-3, al. 2).

En revanche, le GAEC étant une société civile dont l'objet est l'exercice d'activités réputées agricoles au sens de l'art. L. 311-1 du code rural (voir § 1), il ne peut pas se livrer à des activités commerciales, telles que la vente de biens non produits par les associés.

*Avantages économiques et sociaux (Principe d'équivalence et règle de transparence)*

D'un point de vue économique, social et fiscal, les associés d'un GAEC doivent être aussi bien traités que s'ils étaient exploitants individuels. Les associés considérés comme chefs d'exploitation et leur famille ne doivent pas se trouver dans une situation inférieure à celle des autres chefs d'exploitation agricole et à celle des autres familles de chefs d'exploitation agricole (c. rural art. L. 323-13). Le but est de permettre aux agriculteurs de cumuler les avantages de l'exploitation individuelle avec ceux de l'exploitation en commun.

...

**Régime fiscal :** Source : BOFIP

<http://bofip.impots.gouv.fr/bofip/2721-PGP.html?identifiant=BOI-BA-REG-10-40-20160907>

Les groupements agricoles d'exploitation en commun (GAEC) sont des sociétés civiles de personnes régies par les articles 1832 et suivants du code civil et par les dispositions de l'article L. 323-1 du code rural et de la pêche maritime à l'article L. 323-16 du code rural et de la pêche maritime.

Ils ont pour objet de permettre la réalisation d'un travail en commun dans des conditions comparables à celles existant dans les exploitations de caractère familial. Ces groupements peuvent également avoir pour objet la vente en commun, à frais communs, du fruit du travail des associés mais gardent l'avantage des réglementations en ce qui concerne les volumes de production.

**Les GAEC doivent s'immatriculer au registre du commerce et des sociétés et jouissent de la personnalité morale à compter de cette immatriculation.**

**Dès lors qu'ils fonctionnent conformément aux dispositions qui les régissent, ces groupements ne sont pas susceptibles d'être assujettis à l'impôt sur les sociétés ni en raison de leur forme ni en raison de leur objet.**

Dans ces conditions, hormis le cas d'exercice de l'option prévue à l'article 239 du code général des impôts (CGI), chacun des membres de ces groupements **est personnellement passible pour la part des bénéfices sociaux correspondant à ses droits dans le groupement, de l'impôt sur le revenu déterminé selon les règles prévues en matière de bénéfices agricoles.**

**Remarque :** Les GAEC peuvent opter pour le régime des sociétés de capitaux. Cette option doit être signée par tous les membres. Elle ne peut être exercée individuellement par certains associés, ni même par la majorité d'entre eux.

**ANNEXE 10 - Documents comptables**

*Facture d'achat pour les bleus d'Auvergne :*



**GAEC DES CROIX DE CHAZELLES**

Contact, Bertrand VERGNOL  
Chazelles

63690 AVEZE

Site : [www.vergnolfreres.fr](http://www.vergnolfreres.fr)

Tel travail : 04 73 21 19 28

Le 4 décembre 2017

La Boutique de la ferme Bellonte  
3 Rue du 10 Août  
63710 Saint-Nectaire

**FACTURE n° 17071717**

	Qté	Prix unit.	Total
Bleu d'auvergne fermier au lait cru 500 g	20	9,80 €	196,00 €
Bleu d'auvergne fermier au lait cru 1 kg	40	19,80 €	792,00 €
<b>Total Hors Taxes</b>			<b>988,00 €</b>
TVA 5,5%			54,34 €
<b>Total TTC</b>			<b>1 042,34 €</b>

En votre aimable règlement,  
Cordialement,

Conditions de paiement : paiement à réception de facture, à 30 jours...  
Escompte de 3% pour règlement comptant

*Tout incident de paiement est passible d'intérêt de retard. Le montant des pénalités résulte de l'application aux sommes restant dues d'un taux d'intérêt légal en vigueur au moment de l'incident.*

*Facture d'achat pour les « cantal » :*

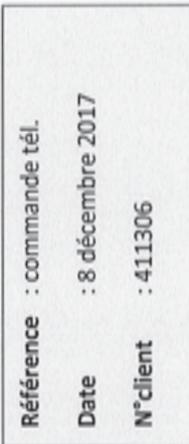
**Fromagerie Belard Raulhac**

LE BOURG  
12600 Brommat  
05.65.66.16.99  
frombelard@orange.fr

Référence : commande tél.

Date : 8 décembre 2017

N°client : 411306



**BELLONTE**

3 rue du 10 août

63710 Saint-Nectaire

**FACTURE N° 1712067**

Quantité	Désignation	Prix unitaire HT	Prix total HT
30	Cantal entre-deux 500 g - réf. FR-CANTAL-ENT2	4,65 €	139,50 €
20	Cantal entre-deux 1 kg - réf. FR-CANTAL-ENT2	9,30 €	186,00 €
10	Cantal vieux 500 g - réf. FR-CANTAL-VIEUX	6,50 €	65,00 €
20	Fourme d'Ambert 500 g - réf. FR-FOURME	4,90 €	98,00 €
<b>Total Hors Taxes</b>			<b>488,50 €</b>
Remise 10%			- 48,85 €
NET Hors Taxes			439,65 €
TVA à 5,5%			24,18 €
2 Caisses consignées			40,00 €
<b>Total TTC en euros</b>			<b>503,83 €</b>

En votre aimable règlement,  
Cordialement,

*Paiement à réception de facture, merci.*



**Ferme BELLONTE**  
*Il était une fois Saint-Nectaire*

3 rue du 10 août  
 63710 SAINT-NECTAIRE  
 Téléphone 04 73 88 52 25  
 Site internet : <http://www.st-nectaire.com/ferme-bellonte/>

**Facturé à :**  
**La « Käserie »**  
 n° Intrascom : DE 211 615 254  
 Lychenerstr. 6,  
 10437 Berlin - Allemagne  
 téléphone : +49 (0) 30 34 72 34 00

**FACTURE**

DATE : 19 décembre 2017  
 N° FACTURE : 101  
 POUR : *Expedition fromages*  
*du 18 décembre*

DESCRIPTION	Quantité	Prix Unitaire	Total HT
Saint-nectaire fermier au lait cru - affinage 7 semaines	6	€ 19,00	€ 114,00
Saint-nectaire fermier au lait cru - affinage 5 semaines	4	€ 18,00	€ 72,00
Frais de livraison	10	€ 4,00	€ 40,00
<b>TOTAL HT</b>			<b>€ 226,00</b>
<b>TVA 5,5%</b>			<b>€ -</b>
<b>NET TTC</b>			<b>€ 226,00</b>

**MERCI DE VOTRE CONFIANCE !**

Veuillez rédiger tous les chèques à l'ordre de **La ferme Bellonte - la boutique**  
 Pour toute question concernant cette facture, veuillez contacter Alphonse Bellonte, 04 73 88 52 25

**Ventes au comptant TTC du mois de décembre :**

- Saint-nectaires : 7 343,10 €
- Cantal : 1 212,00 €
- Bleu : 408,00 €
- Fourmes d'Amber : 713,00 €

**Ventes internet TTC du mois de décembre :**

- Saint-nectaires : 4 218,80 €
- Cantal : 606,00 €

# FACTURE

**Ferme BELLONTE**

# édit une fois Saint-Nectaire



3 rue du 10 août  
63710 SAINT-NECTAIRE

Téléphone 04 73 88 52 25  
Site internet : <http://www.st-nectaire.com/ferme-bellonte/>

Facturé à :

**La fromagerie de Paris**

229 rue de Charanton  
75 012 PARIS

DATE : 2 janvier 2018  
N° FACTURE : 102  
POUR : livraison fromages  
du 27 décembre

DESCRIPTION	Quantité	Prix Unitaire	Total HT
Saint-nectaire fermier au lait cru - affinage 7 semaines	8	18,00 €	152,00
Saint-nectaire fermier au lait cru - affinage 5 semaines	13	18,00 €	234,00

TOTAL HT	€	386,00
TVA 5,5%	€	21,23
NET TTC	€	407,23
Remboursement débours (frais de livraison TTC)	€	42,48
NET A PAYER	€	449,71

Veuillez régler tous les chèques à l'ordre de La Ferme Bellonte - la boutique  
Pour toute question concernant cette facture, veuillez contacter Alphonse  
Belfonts, 04 73 88 52 25

MERCI DE VOTRE CONFIANCE !

# BULLETIN DE PAIE

<b>EMPLOYEUR :</b> Boutique de la ferme Bellonte 3 rue du 10 août 63710 Saint-Nectaire Numéro APE : 4729Z Numéro SIRET : 6593546800004 URSSAF : F5631086	<b>SALARIE :</b> Valentine Dupain épouse Bellonte 8 avenue Jean-Jaurès - 63710 Saint-Nectaire Numéro SS : 2 68 03 63 413 004 / 89 Convention collective : CC 3305 Emploi : vendeuse temps partiel Coefficient : 235
Salaire de base : 80 HS à 25% : 0 HS à 50% : 0	1 280,00 € 1 280,00 € 1 280,00 €
<b>SALAIRE BRUT</b>	<b>1 280,00 €</b>
Plafond SS : 3 219,00 €	Période du : 1/12 au 31/12 2017

COTISATIONS	PART SALARIALE		PART PATRONALE	
	Base	Taux	Base	Taux
CSG non déductible	1 241,60 €	2,40%	29,80 €	
CRDS non déductible	1 241,60 €	0,50%	6,21 €	
Csg déductible	1 241,60 €	5,10%	63,32 €	
Sécurité sociale	1 280,00 €	0,75%	9,60 €	12,65%
Assurance maladie	1 280,00 €	0,10%	1,28 €	
Assurance veuvage	1 280,00 €	0,40%	5,12 €	1,50%
Assurance vieillesse	1 280,00 €	5,90%		8,55%
AV plafonnée				109,44 €
Accidents du travail				66,56 €
Allocation familiales				44,16 €
Contribution solidarité autonomie				3,84 €
Contribution organisations syndicales				0,20 €
Aide au logement				1,28 €
AL plafonnée				
ASSEDIC				0,10%
Assurance chômage tranche A	1 280,00 €	2,40%	30,72 €	4,05%
Assurance chômage tranche B	0,00 €	2,40%	0,00 €	4,05%
Assurance chômage tranche AGS (FNG)				0,15%
Caisse de retraite (non cadre)				
Retraite complémentaire et AGFF franch	1 280,00 €	3,90%	49,92 €	5,85%
Retraite complémentaire et AGFF franch	0,00 €	9,00%	0,00 €	13,45%
<b>TOTAL des cotisations</b>			<b>195,97 €</b>	

<b>Net à payer</b>	<b>1 084,03 €</b>
Payé par virement bancaire le 28 décembre 2017	
<b>Salaires nets imposables</b>	<b>1 113,83 €</b>
<b>A CONSERVER SANS LIMITATION DE DUREE</b>	

## ANNEXE 11 - Informations complémentaires et données d'inventaire

### Stocks au 31 décembre :

*Saint-nectaires* (évaluation au coût d'acquisition = prix d'achat auprès du GAEC)

- Lot du 11 décembre : 3 fromages
- Lot du 18 décembre : 9 fromages
- Lot du 26 décembre : 22 fromages

*Autres fromages* : (évaluation au prix d'achat, les frais d'achat étant négligeables)

- Bleu d'auvergne fermier au lait cru 500 g : aucun
- Bleu d'auvergne fermier au lait cru 1 kg : 6 fromages à 19,80 €
- Cantal entre-deux 500 g : aucun entre-deux 1kg : 6 fromages à 9,30 € l'unité
- Cantal vieux 500 g : 6 fromages à 6,50 €
- Fourme d'Ambert 500 g : 5 fromages à 4,90 € et 2 fromages à 5,15 €

### *Fournitures :*

- Cartons d'emballage saint-nectaire : 89 unités à 0,92 €
- Caisse bois : 24 unités à 30,80 €

### Informations complémentaires sur les stocks :

Monsieur Bellonte a prélevé durant le mois de décembre 3 Saint-nectaires pour sa consommation personnelle, ainsi que 14 autres pour faire des cadeaux à des clients restaurateurs durant la période des fêtes.

Par ailleurs, le 22 décembre, il a reçu les services vétérinaires, suite à une contamination du lait de certaines vaches de la région par la listeria. Des analyses ont été faites sur les différents lots en stocks, dans la boutique et sur les fromages en affinage dans les caves. Les résultats d'analyse, reçus le 27 décembre sont positifs à cette bactérie sur un lot en affinage lors des analyses, mais entré en boutique depuis (celui du 26 décembre). Les fromages devront être détruits.

### Bail commercial :

La boutique est installée dans une ancienne boucherie, voisine de la ferme. Monsieur Bellonte a signé, pour ce local non aménagé, un bail commercial avec pour 2017, un loyer trimestriel de 2 100 €, payable à terme à échoir. Le dernier paiement a été fait le 1er décembre par virement de la banque crédit agricole.

### Autres informations :

M. Bellonte a demandé à un bureau d'études de Tokyo, une étude de marché sur la commercialisation de fromages au Japon. Il n'a pas encore reçu la facture, mais a déjà payé, par avance, la somme de 1 300 €. L'étude lui a été envoyée durant le mois de décembre.

## ANNEXE 12 - Principe de fonctionnement du site [www.fromagerie-bellonte.com](http://www.fromagerie-bellonte.com)

Lorsqu'un internaute souhaite commander pour la première fois sur le site web de la fromagerie Bellonte, il doit créer un compte client. L'internaute renseigne son nom, son prénom, son adresse complète, un e-mail et un mot de passe.

Pour les commandes suivantes, il lui suffira de s'identifier sur le site avec son e-mail et son mot de passe.

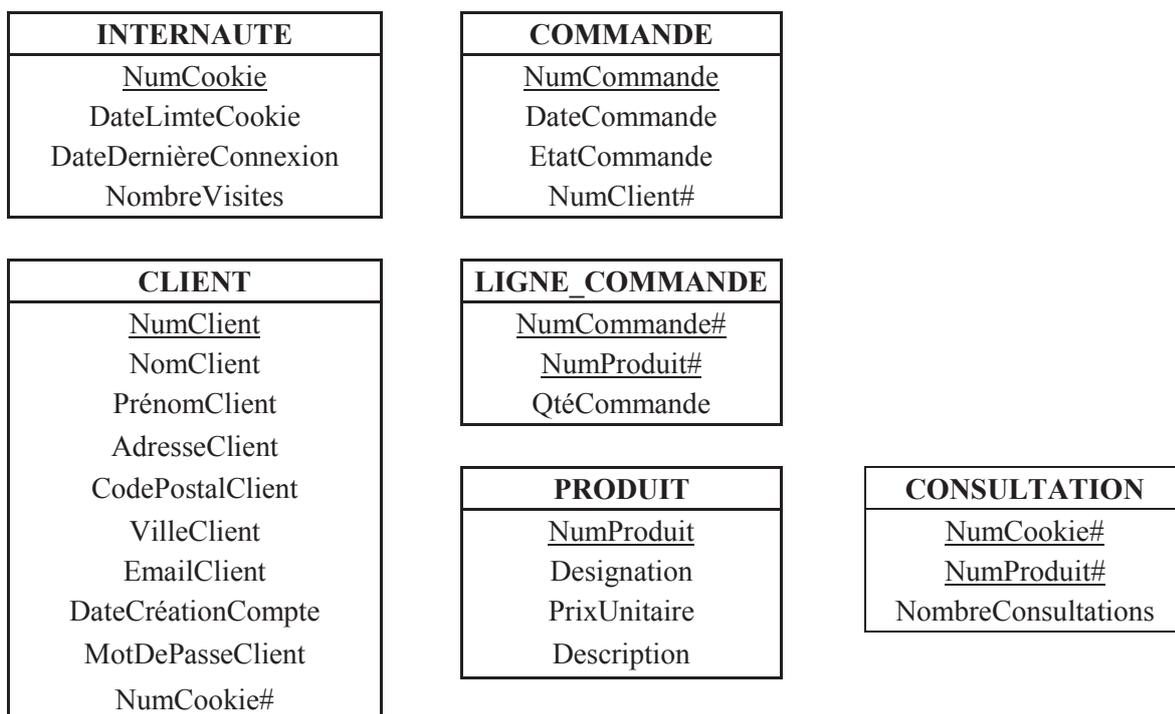
Lorsqu'un client est identifié, la connexion est sécurisée. Les informations échangées entre l'ordinateur du client et le serveur web sont chiffrées.

Le client sélectionne les produits disponibles sur le site dans un "panier". La commande est alors "en attente". Pour terminer sa commande, le client doit la confirmer.

Cette confirmation renvoie sur un serveur du Crédit Agricole, la banque de la fromagerie Bellonte. Le client paie sa commande en ligne. À la fin de la transaction bancaire, le serveur du Crédit Agricole génère deux confirmations de paiement. La première est envoyée au client. La seconde est transmise au serveur de la fromagerie Bellonte. La commande est alors validée. Un mail de confirmation de commande est envoyé au client.

Un internaute peut consulter le site de la fromagerie sans s'identifier.

### ANNEXE 13 - Extrait de la base de données du site web



### ANNEXE 14 - Extrait du dictionnaire des données

Nom	Description	Type
...	...	...
DateLimiteCookie	Date d'expiration du cookie	Date
DateDernièreConnexion	Date de la dernière connexion au site web	Date
NombreVisites	Nombre de visites du site web (compteur)	Numérique
...	...	...
EtatCommande	Etat de la commande. Le domaine de définition est : "en attente", "confirmé" ou "validé"	Texte
QtéCommande	Quantité commandée	Numérique
...	...	...
DateCréationCompte	Date de création du compte client	Date
...	...	...
NombreConsultations	Nombre de consultations d'un produit sur le site (compteur)	Numérique
...	...	...

## ANNEXE 15 - Offre promotionnelle pour les fêtes de fin d'année

À l'approche des fêtes de fin d'année, une offre promotionnelle est envisagée.

Il s'agit d'offrir aux clients une réduction qui sera à déduire du montant de leur prochaine commande. Le montant du bon de réduction dépendra de l'ancienneté des clients et de la fréquence de leur commande.

Le montant du bon de réduction envisagé est le suivant :

Fréquence des achats	Client nouveau (compte client créé à partir du 01/01/2015)	Client ancien (compte client créé avant le 01/01/2015)
Entre 1 et 3 commandes par an	5 €	10 €
Entre 4 et 6 commandes par an	15 €	20 €
7 commandes et plus par an	25 €	30 €

Une simulation sur tableur à partir des commandes de 2016 est réalisée afin de mesurer l'impact financier d'une telle action.

La fonction personnalisée promotion permet d'afficher le montant du bon de réduction pour chaque client.

Extrait du tableur :

	A	B	C	D	E	F
1	NumClient	Nom	e-mail	DateCréation Compte	Nombre de commandes	Bon de réduction
2	1	Fiodière	<a href="mailto:vfiodiere@gmail.com">vfiodiere@gmail.com</a>	12/01/2015	1	5,00 €
3	2	Duparc	<a href="mailto:duparc@orange.fr">duparc@orange.fr</a>	26/02/2015	4	15,00 €
4	3	Creyx	<a href="mailto:kcreyx@gmail.com">kcreyx@gmail.com</a>	12/04/2015	7	25,00 €
5	4	Courtois	<a href="mailto:faby1fab@gmail.com">faby1fab@gmail.com</a>	27/05/2015	10	25,00 €
6	5	Jumel	<a href="mailto:jjumel@nord.net">jjumel@nord.net</a>	14/10/2014	2	10,00 €
7	6	Morel	<a href="mailto:nsmorel@gmail.com">nsmorel@gmail.com</a>	28/11/2014	10	30,00 €
8	7	Levesque	<a href="mailto:leves76@yahoo.com">leves76@yahoo.com</a>	18/12/2013	2	10,00 €
9	8	Clair	<a href="mailto:clair@free.fr">clair@free.fr</a>	03/12/2013	6	20,00 €
10	...	...	...	...	...	...

## Annexe 16 - Informations relatives à l'activité de la nouvelle entité

### • Fréquentation du site

Sur l'année 2016, Monsieur Bellonte a estimé la fréquentation à 2 800 visiteurs. En créant la nouvelle entité, il espère faire croître ce chiffre de 20 %.

Cependant cette fréquentation est très volatile : peu de visites durant la période hivernale et à l'automne, énormes affluences dès que les beaux jours reviennent surtout en été.

Monsieur Bellonte a pu se procurer une estimation de coefficients saisonniers trimestriels pour ce type d'activité. Le document qu'il vous fournit fait ressortir les données suivantes :

Entités à vocation touristique

Coefficients saisonniers : 1<sup>er</sup> trimestre (civil) : 0,8 - 2<sup>ème</sup> trimestre : 1,1 - 3<sup>ème</sup> trimestre : 1,5 et 4<sup>ème</sup> trimestre : 0,6

- **Tarification – Ventes des billets**

Comme il s'agit du lancement de cette activité, Monsieur Bellonte souhaite mettre un tarif attractif de 5 € (prix TTC). La vente des billets s'effectuerait directement sur place à la ferme mais aussi à la boutique. On peut estimer à 25 % le nombre de billets vendus par la boutique. Afin de rémunérer cette commercialisation, une commission de 0,20 € par billet vendu serait versée par la SARL. Cette commission serait automatiquement prélevée par la boutique dès la vente du billet. Le reversement des recettes de la boutique s'effectuerait de façon hebdomadaire.

- **Dépenses**

Monsieur Bellonte prévoit de distinguer trois grandes catégories de dépenses pour cette activité :

*1- Des dépenses de personnel*

Monsieur Bellonte prévoit de recruter une animatrice pour la période allant du 1<sup>er</sup> avril au 30 septembre. Celle-ci aurait en charge la vente des billets sur place, la mise en animation des différentes attractions et la fonction de guide. Monsieur Bellonte prévoit de lui verser un montant brut de 1 200 € mensuel. 25 % de cotisations salariales et 40 % de cotisations patronales sont également prévues au travers de cette embauche. Le salaire sera versé le dernier jour de chaque mois et les cotisations seront versées le 15 du mois suivant le trimestre civil écoulé.

En dehors de cette période, c'est Monsieur Bellonte ou son épouse qui assureront le fonctionnement du site.

*2- Des dépenses de fonctionnement*

Pour lancer l'activité, monsieur Bellonte prévoit une campagne publicitaire sous forme d'encarts dans la presse locale et spécialisée. Il pense allouer une somme de 1 000 € HT qui serait engagée dès la création de l'entreprise (paiement en une seule fois).

Monsieur Bellonte a également prévu l'impression des tickets d'entrées, ainsi que de dépliants fournis aux visiteurs. Un imprimeur local lui propose ses services pour un coût total de 500 € TTC. Les produits imprimés seraient disponibles à la constitution, mais l'imprimeur accorderait un délai de paiement si bien que la facture ne serait due qu'à moitié le 15 mai et le solde le 15 juillet.

Monsieur Bellonte a chiffré une consommation d'électricité moyenne de 150 € HT par mois pour le fonctionnement des animations. Les factures d'électricité parviennent à l'entreprise tous les deux mois, la première parvenant le 1<sup>er</sup> juin pour la consommation des mois d'avril et mai. Les factures sont payables 15 jours après réception.

Afin de se couvrir contre d'éventuels accidents, monsieur Bellonte prévoit également de souscrire une assurance multirisque. Sa compagnie d'assurance lui a fourni un devis pour un montant annuel de 3 000 € payable par avance à la date anniversaire du contrat le 10 avril.

**3- Des dépenses d'investissement**

Monsieur Bellonte a prévu d'investir dans du matériel d'animation (micro casque sans fil, système d'éclairage, ...) pour un montant d'environ 2 000 € HT. Cet investissement serait acquis durant la première quinzaine d'avril.

D'autre part, il a estimé les frais de constitution de la société à 800 € dont 500 € soumis à TVA (taux normal). Ces frais seraient immobilisés et payés dès la création de l'entreprise.

- **Trésorerie**

Monsieur Bellonte n'envisage pas pour l'instant d'autres apports en trésorerie que celui du capital.

## **Annexe 17 - Informations relatives à la création de la nouvelle entité**

- **Décomposition du capital**

Le capital d'un montant de 7 500 € est décomposé en parts sociales de valeur nominale de 100 €, détenu par les associés dans les proportions suivantes :

Monsieur Bellonte : 30 actions

Madame Bellonte : 15 actions

Monsieur Dumoulin : 20 actions

Monsieur Lancaster : 10 actions

- **Modalités de libération du capital**

Les statuts de la SARL prévoient que la moitié du capital sera libérée à la constitution le 1<sup>er</sup> avril et l'autre moitié sera libérée six mois plus tard, le 1<sup>er</sup> octobre.

- **Dépenses engagées**

L'acquisition du matériel d'animation, les dépenses de publicité et l'assurance ont été engagées dans la première quinzaine d'avril et n'ont pas à être intégrées dans les écritures de constitution. En revanche, les frais de constitution doivent être comptabilisés à la date de création.

- **Evènements relatifs à la libération du capital**

Dès le 1<sup>er</sup> avril, monsieur et madame Bellonte ont fait le choix d'amener à la société l'intégralité des sommes demandées. Monsieur Dumoulin et Lancaster ont pour leur part apporté la somme demandée à cette date.

La seconde moitié du capital a été appelée le 1<sup>er</sup> septembre. Le 1<sup>er</sup> octobre, Monsieur Dumoulin et Lancaster ont effectivement apporté la seconde moitié de leur apport.