**ENTRAINEMENT FIXATION DU PRIX**



L’entreprise « Les Confitures du Climont »  est située en Alsace, au cœur du massif des Vosges, à 13 km du Champ du Feu, dans le hameau de La Salcée, au pied du Climont. L’entreprise a été créée par Fabrice KRENCKER en 1985 et inscrite à la Chambre des Métiers d'Alsace à Strasbourg. L’artisan confiturier et son équipe, préparent et commercialisent plus de 30 recettes de confitures, marmelades et gelées. La production est réalisée dans la tradition alsacienne : mijotée dans de grands chaudrons en cuivre, à base de fruits et de sucre uniquement.

Les Confitures du Climont fabriquent plus de 32 sortes de confitures et gelées selon des recettes perpétuées par la tradition (fruit et sucre uniquement, pas de gélifiant, pas de conservateurs). En 2009, les Confitures du Climont ont produit 85000 pots de 350g et 75000 pots de 50g, soit environ 38 tonnes (125 kg par jour).

Ce producteur vend ses produits essentiellement dans son magasin d’usine, dans sa boutique en ligne, auprès de petits distributeurs spécialisés (épiceries par exemple) et sur les marchés locaux.

**ANNEXE 1 : TROPHEE CHARTE QUALITE COMMERCE 2011**

A l’honneur !! Jean-Luc HEIMBURGER, Président de la CCI de Strasbourg et du Bas-Rhin, a remis le 31 janvier dernier, les « Trophées Charte Qualité Commerce 2011 » à Strasbourg. 6 commerçants de la Haute-Bruche ont été distingués : […] Les Confitures du Climont : Fabrice KRENCKER, Ranrupt […]

*La vallée journal n°30 avril 2011, Communauté de Communes de la Haute-Bruche*

**ANNEXE 2 : Meilleur confiturier de France**

# [Le premier alsacien sacré Meilleur Confiturier de France !](http://www.adira.com/entreprises/actu-entreprises/le-premier-alsacien-sacre-meilleur-confiturier-de-france.html)

 Photo : Confitures du Climont

Véritable passionné de la recherche dans le domaine de la confiture et fort de 25 années d'expérience dans sa fabrique artisanale des Confitures du Climont, Fabrice Krencker a été sacré "Meilleur Confiturier de France", titre de référence qui est remis en jeu tous les trois ans seulement.

Cet inventeur inspiré a mis au point une technique de fabrication et des outils uniques et partage quotidiennement son expérience avec son équipe et ses clients, particuliers ou professionnels.

L'ADIRA accompagne Les Confitures du Climont dans ses projets de développement.

<http://www.adira.com/entreprises/actu-entreprises.html?page=14> *26 novembre 2010*

**ANNEXE 3 : Données chiffrées relatives au prix**

⇨ Coût de revient d’un pot de 350 grammes de Confiture extra Aubépine :

* Main d’œuvre : 15 €/heure
* Temps de main d’œuvre par pot : 3 minutes
* Confiture aubépine (baies d’aubépine, sucre) : 1,80 €/kg
* Pot en verre : 0,14 € l’unité
* Couvercle : 0,50 € l’unité
* Etiquette : 0,05 € l’unité
* Promotion (publicité) : 0,15 €/pot
* Entretien du laboratoire : 0,25 €/pot
* Dotation aux amortissements : 0,20 €/pot
* Transport : 0,08 €/pot

⇨ Taux de marge pratiqué par le producteur : 31%

⇨ Prix de vente public conseillé pour un pot de 350 grammes de Confiture extra d’aubépine (TVA à 5,5%) : 6,50 €

⇨Prix de vente public moyen au kilogramme des pâtes à tartiner et confitures : 9,00 €.

Nota : Les confitures du Climont vendent à des épiceries qui revendent ensuite le produit aux consommateurs

*Données fictives*

* 1. Calculez le coût de revient du producteur, le prix de vente au distributeur et le taux de marge pratiqué par le distributeur pour un pot de 350 grammes de Confiture extra d’aubépine.
	2. Appréciez la cohérence du prix de vente public de la Confiture extra d’aubépine avec le positionnement du produit. Justifiez votre réponse

**Fabrice Krencker décide de développer une nouvelle saveur de sa confiture bicolore, en pot de 350 g, qu’il souhaite commercialiser, dans un premier temps, via uniquement un canal direct, les marchés artisanaux locaux. Le coût de revient pour un pot de 350 grammes est de 4,58 € (hors taxes). Ils envisagent de proposer ce nouveau produit à un prix de 8,00 € TTC. Notez que la TVA sur ce type de produits est de 5,5%.** 

2.1 Calculez dans ce cas la marge unitaire par pot du fabricant.

2.2 Calculez le taux de marge correspondant

2.3 Que concluez-vous, quant à l’intérêt pour le producteur de vendre ce nouveau produit à 8,00 € sur les marchés artisanaux locaux. Justifiez votre réponse.