




CONCILIATION ALIMENTAIRE



Objectif de l'outil

Faciliter la conciliation des quantités entre les achats d'intrants de base (ingrédients) et les volumes de moulée fabriquée (aliments) et apporter des ajustements en cas d'écart entre les deux sources de données par une investigation sur la source de l'erreur.

Utilisation de l'outil

Le fichier Excel contient cinq onglets utilitaires, dont trois s'avèrent essentiels pour la conciliation alimentaire. Les deux autres sont facultatifs ou complémentaires.

Onglets incontournables : **Ingrédients et aliments**  **Saisie**  **Outil de conciliation** 

Onglets facultatifs : **Recettes**  **Rapp. Inv.** 

Onglets incontournables

Ingrédients et aliments

- Saisir tous les noms des ingrédients utilisés ainsi que les différents types de moulée fabriquée.
 - Les ingrédients sont catégorisés en deux groupes : les « céréales et sous-produits végétaux » et les « minéraux et autres suppléments ». L'enregistrement des événements tirera des éléments de cette liste personnalisée.
 - Si vous désirez utiliser cet outil pour déterminer des valeurs (\$) de stocks, il est important d'inscrire des valeurs unitaires pour chacun des ingrédients.
 - Dans cet onglet, si vous désirez modifier la description d'un ingrédient ou d'un aliment fabriqué déjà inscrit, sachez que cela a un impact sur les événements déjà enregistrés sous l'onglet « **Saisie** ». Pour être conséquent, il faut vérifier si l'ancienne description est utilisée sous l'onglet « **Saisie** ». Si c'est le cas, il faudra la modifier.
 - Exemple : si on modifie la description « *Maïs grain* » pour « *Maïs grains sec* », sous l'onglet « **Ingrédients & Aliments** », il faut s'assurer de la modifier sous l'onglet « **Saisie** » à la rubrique « Description ». Si la description de l'aliment que l'on retrouve sous l'onglet « **Saisie** » ne fait pas partie de votre liste, une **note** apparaîtra à cet effet.
 - Pour faciliter la recherche, vous pouvez utiliser les petits triangles affichés en permanence sous les titres des colonnes.
 - On inscrit le nom de l'entreprise sous l'onglet « **Saisie** ».

Cultivons l'avenir, une initiative fédérale-provinciale-territoriale

L'administration de l'axe 4 du Programme d'appui au développement des entreprises agricoles a été confiée au CEGA.

INGRÉDIENTS				ALIMENTS FABRIQUÉS			
Céréales et sous-produits végétaux		Minéraux et autres Suppléments		Moulées (Fabrication à la ferme)			
	\$/tm		\$/tm				
1	Mais-grains sec	300 \$	31	Premix-truies	1 150 \$	101	Moulée gestation
2	Tourteau de soya	425 \$	32	Premix-pr début porcelet	1 950 \$	102	Moulée lactation
3	Huile de soya	1 278 \$	33	Prémix début porcelet	1 500 \$	103	Moulée cochette
4	Écale de soya	240 \$	34	Premix deb. Engrais	900 \$	104	Moulée 1er âge porcelet
5	Orge	245 \$	35	Premix croissance	900 \$	105	Moulée 2e âge porcelet
6	Blé	280 \$	36	Premix finition	900 \$	106	Moulée 3 porcelet
7	Avoine	215 \$	37	Premix cocheties	1 000 \$	107	Moulée 4 Porcelet
8	Autres céréales	220 \$	38	Supp autres animaux		108	Moulée début fem engrais
9	Drèches	240 \$	39	Supp autres animaux		109	Moulée début mâle engrais

Mode Normal Prêt

Saisie

- Saisir les événements en lien avec les ingrédients utilisés et les types de moulée fabriquée.
 - Les champs en vert pâle avec caractères bleus sont à compléter.
 - N'oubliez pas d'inscrire le nom de l'entreprise en haut de la page.

Nom de l'entreprise = Exemple

- Les champs en gris offrent un menu déroulant à partir du petit triangle qui apparaît seulement lorsque le champ est sélectionné. Ils sont regroupés en trois colonnes :

Évènements

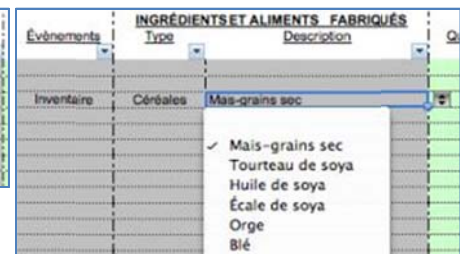
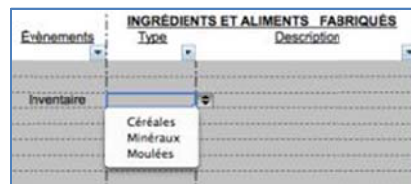
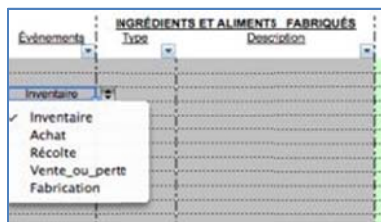
Cette colonne permet d'indiquer, à une date précise, de quel événement il s'agit.

Types

Sous cette rubrique, la bande déroulante vous offre trois possibilités.

Description

C'est l'endroit pour choisir les ingrédients et les moulées selon ceux inscrits sous l'onglet « Ingrédients et aliments ».



- Dans ces zones en gris, il est possible de saisir manuellement l'information si elle est déjà enregistrée dans la section « **Ingrédients & Aliments** ».
- Lorsque des opérations se répètent, il est possible de faire des « copier - coller ». Soyez vigilant si vous utilisez cette façon de faire.

- Étant donné que la saisie quotidienne des événements génère trop d'écritures, nous vous proposons d'accumuler les événements d'une semaine complète ou d'une période plus longue avant de les saisir. Par exemple :
 - Certains regrouperont les fabrications de moulée par semaine.
 - Certains trouveront un avantage à associer mensuellement la comptabilité et l'inscription des événements.

10 - 10 - 29	Fabrication	Moulées	Moulée croissance	87 881 kg
10 - 10 - 29	Fabrication	Moulées	Moulée début eng	24 048 kg
10 - 10 - 29	Fabrication	Moulées	Moulée finition mâle engrais	28 083 kg
10 - 10 - 29	Fabrication	Moulées	Moulée gestation	12 018 kg

Fabrication du mois

- Pour ceux qui désirent produire des rapports d'inventaire, nous vous invitons à associer une valeur (\$) à la quantité saisie. Pour la moulée fabriquée, la saisie des valeurs (\$) n'est pas utile. Elle se calcule à partir des valeurs des ingrédients utilisés dans la recette.
- Nous vous invitons à n'inscrire aucun autre événement à la date de l'enregistrement de l'inventaire. Exemple : si inventaire le 31 du mois, saisir les achats et la fabrication du 31 à une date antérieure du même mois.

Si vous saisissez la fabrication de moulée au même moment où vous effectuez la comptabilité du mois, assurez-vous que les événements soient soigneusement enregistrés dans la bonne période.

Par exemple :

28 mars : commande de 32 000 kg de maïs

29 mars : livraison de 32 400 kg de maïs

8 avril : paiement de la facture et inscription à la comptabilité

Pour que l'outil reflète bien la réalité, il faut s'assurer que cet achat soit inscrit à la date du 29 mars dans l'onglet « **Saisie** ».

Cette transaction (achat de céréales), pour ce qui est de la tenue de livres comptables, ne doit être saisie que lors du paiement de la facture qui ne correspond pas à la date de la livraison physique des céréales achetées qui ont été saisies en inventaire.

Outil de conciliation

La première étape est de sélectionner les dates pour la période désirée dans les zones grises à l'aide de la barre de défilement. Elle affiche les dates d'inventaires enregistrées préalablement sous l'onglet « **Saisie** ».

Dates des inventaires pour la période

Choisir la date de début de période **DÉBUT =>** 1 oct. 2010 **FIN =>** 30 sept. 2011 Choisir la date de fin de période

On retrouve sous forme de tableaux les listes des aliments fabriqués et des ingrédients utilisés pour la période concernée. De plus, ces tableaux permettent de visualiser les quantités par produit et par événement.

C'est sous la rubrique « **Conciliation** » que l'écart est calculé entre la quantité totale des aliments fabriqués et celle des ingrédients de base ayant servi à la fabrication. C'est le but ultime de l'outil.

CONCILIATION		
<u>Aliments fabriqués</u>	<u>— Ingrédients de base</u>	<u>= Écart</u>
1 708 065 kg	- 1 784 530 kg	= -76 465 kg
579 667 \$	- 613 860 \$	= (34 193 \$)

Si écart **NÉGATIF** => Trop d'aliments de base *et/ou* manque d'aliments fabriqués pour la période
 Si écart **POSITIF** => Manque d'aliments de base *et/ou* trop d'aliments fabriqués pour la période

Vérifier pour la période concernée :

- la date des inventaires
- les achats et ventes (pertes)
- les récoltes
- les quantités saisies par aliment

Onglets facultatifs

Recettes

Cette section permet de voir quels sont les ingrédients dont les quantités ne correspondent pas à celles des différentes moulées fabriquées à la ferme. Ceci est d'autant plus vrai si les recettes sont assez stables.

Pour chacune des moulées, indiquez la quantité ou la proportion des ingrédients utilisés dans la recette.

Recette #1 = 69 % de maïs, 15 % d'écales de soya, 13 % de soya et 3 % de prémix

Vous pouvez également inscrire des quantités au lieu des pourcentages (%).

Recette #2 = 425 kg de maïs, 15 kg d'huile de soya, 225 kg de blé, 150 kg de drêche, 150 kg de soya, 22 kg de Prémix et 13 kg d'autres produits.

Dans ce dernier exemple, la quantité totale correspond à 1 000 kg. Les besoins en ingrédients se calculent en divisant la quantité de l'ingrédient par le total. Bref, si vous omettez d'inscrire toutes les quantités pour une recette, les proportions calculées seront incorrectes.

Toujours pour cet exemple, si nous n'inscrivons pas de quantité pour la drêche, nous obtenons 850 kg au total. La proportion du maïs passe de 42,5 % à 50 %, ce qui est erroné.

Vous constaterez que si vous avez saisi des valeurs (\$) pour les ingrédients, une valeur (\$) sera automatiquement générée pour la moulée. De plus, il est possible de majorer cette valeur pour tenir compte du coût de fabrication, en la saisissant dans la case « Coût fabrication recette ».

Lors de l'impression de cette page, il est possible à partir du petit triangle à gauche de sélectionner les « * » et ainsi obtenir une seule page avec toute l'information.

Notez que si vous utilisez cet onglet, il faut revoir, à chaque utilisation, l'assignation des quantités d'ingrédients par moulée fabriquée.

Exemple		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
ALIMENTS FABRIQUÉS =>		Moulée gestation	Moulée lactation	Moulée début eng	Moulée croissance	Moulée finition mâle enorais	Moulée Cochette							
Coût fabrication recette = 25 \$/tm		556 \$/tm	425 \$/tm	395 \$/tm	373 \$/tm	377 \$/tm	385 \$/tm							
DESCRIPTION des INGRÉDIENTS		1000	1000	1000	1000	1000	1000							
* 1	Mais-grains sec 284 \$/tm	686	562	650	699	682	686							
* 2	Huile de soya 1 208 \$/tm		25	15	19	10								
* 3	Écale de soya 267 \$/tm	150	70				150							
* 4	Blé 280 \$/tm					40								
* 5	Drèches 253 \$/tm		100	150	150	100								
* 6	Soya 444 \$/tm		200	150	110	142	126							
* 7	Prémix VRAC 1 806 \$/tm	164	43	35	22	26	38							
<u>Quantité</u>														
* 1	Mais-grains sec 1 165 521 kg	110 011	65 355	139 376	655 175	182 548	13 057							
* 2	Huile de soya 26 609 kg		2 907	3 216	17 809	2 677								
* 3	Écale de soya 35 050 kg	24 055	8 140				2 855							
* 4	Blé 10 707 kg					10 707								
* 5	Drèches 211 155 kg		11 629	32 164	140 595	26 767								
* 6	Soya 198 932 kg		23 258	32 164	103 103	38 008	2 398							
* 7	Prémix VRAC 67 109 kg	26 300	5 000	7 505	20 621	6 959	723							
Total aliments fabriqués => 1 715 081 kg		160 366 kg	116 290 kg	214 424 kg	917 303 kg	267 665 kg	19 033 kg							
		ALIMENTS fabriqués			INGRÉDIENTS de base		Écart							
* 1	Mais-grains sec	1 165 521 kg	—	1 165 248 kg	=	273 kg	0%	<— Manque d'ingrédient par rapport aux recettes						
* 2	Huile de soya	26 609 kg	—	10 874 kg	=	15 736 kg	59%	<— Manque d'ingrédient par rapport aux recettes						
* 3	Écale de soya	35 050 kg	—	55 965 kg	=	-20 915 kg	-60%	<— Trop d'ingrédient par rapport aux recettes						
* 4	Blé	10 707 kg	—	10 000 kg	=	707 kg	7%	<— Manque d'ingrédient par rapport aux recettes						
* 5	Drèches	211 155 kg	—	205 356 kg	=	5 799 kg	3%	<— Manque d'ingrédient par rapport aux recettes						
* 6	Soya	198 932 kg	—	306 230 kg	=	-107 298 kg	-54%	<— Trop d'ingrédient par rapport aux recettes						
* 7	Prémix VRAC	67 109 kg	—	41 858 kg	=	25 251 kg	38%	<— Manque d'ingrédient par rapport aux recettes						

Rapp. Inv.



Il est possible d'obtenir un tableau d'inventaire de quantités et de valeurs seulement si vous avez inscrit assidûment vos valeurs dans la section « Aliments » et également enregistré des valeurs lors d'achats ou de ventes d'ingrédients. Pour la moulée fabriquée à la ferme, la valeur est déterminée par celles des ingrédients utilisés dans la recette et d'une majoration que vous avez inscrite pour la fabrication sous l'onglet « **Recettes** ».

De cette liste d'inventaire, il est possible d'utiliser la section verte pour ajouter d'autres éléments, tels que des animaux, fourrages, etc. Cette même section permet de faire des sous-totaux par catégorie.

Exemple								
TABLEAU des INVENTAIRES								
en date du <u>30 sept. 2011</u>								
<input type="checkbox"/> <u>Aliments et ingrédients utilisés à la ferme</u>				<u>Autres inventaires</u>				
<u>Description des aliments</u>	<u>Valeur unitaire</u>	<u>Quantité</u>	<u>Valeur</u>	<u>Description</u>	<u>Unité</u>	<u>Quantité</u>	<u>Valeur unitaire</u>	<u>Valeur</u>
	<i>415 \$/tm</i>	85 235 kg	35 355 \$					409 965 \$
1 Mais-grains sec	<i>337 \$/tm</i>	35 000 kg	11 809 \$	Foin sec	Bal	250	65,00 \$	16 250 \$
2 Huile de soya	<i>1,202 \$/tm</i>	3 000 kg	3 906 \$	Paille	bal	1500	4,50 \$	6 750 \$
3 Écale de soya	<i>315 \$/tm</i>	10 000 kg	3 151 \$	Fourrage, Sous-total =				23 000 \$
4 Drèches	<i>291 \$/tm</i>	10 000 kg	2 914 \$					
5 Soya	<i>454 \$/tm</i>	10 000 kg	4 536 \$	Truies	Tet	300	300,00 \$	90 000 \$
6 Prémix VRAC	<i>2,158 \$/tm</i>	735 kg	1 593 \$	Cochettes	Tet	15	300,00 \$	4 500 \$
7 Moulée gestation	<i>556 \$/tm</i>	6 000 kg	3 337 \$	Verrats	Tet	2	170,00 \$	340 \$
8 Moulée lactation	<i>425 \$/tm</i>	2 000 kg	851 \$	Porcelets non-sevrés	Tet	500	40,00 \$	20 000 \$
9 Moulée début eng	<i>395 \$/tm</i>	3 500 kg	1 384 \$	Porcelets sevrés	Tet	550	55,00 \$	30 250 \$
10 Moulée croissance	<i>373 \$/tm</i>	3 000 kg	1 119 \$	Porc 17 - 41 kg (35 - 90 livres)	Tet	850	70,00 \$	59 500 \$
11 Moulée finition mâle engrai	<i>377 \$/tm</i>	2 000 kg	755 \$	Porc 41 - 68 kg (90 - 150 livres)	Tet	825	95,00 \$	78 375 \$
				Porc 68 - 100 kg (150 - 220 livres)	Tet	800	130,00 \$	104 000 \$
				Animaux porcins, Sous-total =				386 965 \$

Pour de plus amples renseignements, vous pouvez contacter Yvon Allard au 418 650-2440 poste 4353.

Cet outil a été développé par Yvon Allard, B. Sc. A. (agroéconomie) et Benoit Turgeon, agroéconomiste, CDPQ

Février 2012

Cultivons l'avenir, une initiative fédérale-provinciale-territoriale

L'administration de l'axe 4 du Programme d'appui au développement des entreprises agricoles a été confiée au CEGA.