

LE BARATTAGE PARTIE 3 – LA RENTABILITÉ

© BSA Support aux métiers de bouche

Dans les précédentes fiches sur le barattage, nous vous avons présenté : la baratte, les rôles du barattage, les avantages, la conduite du malaxage et la façon de reconnaître un bon malaxage. (Réf. Fiche technique BSA, Le Barattage, Décembre 2009 Volume 2, numéro 3).



Dans le numéro de janvier 2010, il était question des résultats concrets et chiffrés du barattage suite à la fabrication de deux jambon cuit ; soit un par immersion et un par barattage. (Réf. Fiche technique BSA, Le Barattage partie 2, Janvier 2010, Volume 2, numéro 5).

Dans ce numéro	
Rentabilité d'une baratte	1
Tableau de financement	2
Amortissement	2
Questions/réponses	2

Cette dernière complète la série *barattage* ; elle traite principalement de la rentabilité de la baratte incluant de l'information sur le financement et l'amortissement.

Rentabilité d'une baratte

Modèle basé sur la fabrication du jambon québécois.

Production hebdomadaire (Poids de la viande et de la saumure; basé sur une injection de 45%)	Gains de poids hebdomadaire	Gains hebdomadaire (prix du jambon à 10,00\$/kg)	Durée pour rentabiliser la baratte (coût d'acquisition de 11 500,00\$)
25 kg	3.5 kg	35,00\$	75 mois
50 kg	7.0 kg	70,00\$	38 mois
75 kg	10.5 kg	100,50\$	26 mois
100 kg	13.5 kg	130,50\$	20 mois

Selon votre volume de fabrication hebdomadaire, à partir du moment où la baratte est payée, chaque mois et même chaque semaine procure une rentabilité additionnelle nette. Regardons de plus près cet impact financier au moyen d'un exemple.

Prenons l'exemple d'une fabrication hebdomadaire de 75 kilos. Après 26 mois seulement, la baratte est acquise et elle s'est auto payée par les gains monétaires additionnels grâce au rendement accru du produit.

Chaque mois suivant, soit dès le 27^e mois, dans le cas de notre exemple, vous amènera une rentabilité additionnelle de plus de 400\$; c'est une opportunité de près de 5300\$ par année de gain supplémentaire et ce tout simplement par l'augmentation de l'efficacité de votre production sans oublier une qualité supérieure offerte à vos consommateurs.

Tableau de financement

Tableau de financement de la baratte au prix de \$ 11 500.00 (par location vente)

Nombre de mois d'amortissement	24	30	36	42	48	54	60
Remboursement mensuel : capital + intérêt + assurance vie*	605,00\$	505,00\$	435,00\$	395,00\$	360,00\$	340,00\$	320,00\$
Remboursement hebdomadaire : capital + intérêt + assurance vie *	140,00\$	117,00\$	101,00\$	92,00\$	84,00\$	79,00\$	74,00\$

*Sujet à changement selon les fluctuations du marché

BSA vous recommande un plan de financement. Veuillez communiquer avec votre représentant ou directement avec CLÉ CRÉDIT BAIL au 1 800 373-7393.



Amortissement

Il faut aussi considérer que cette acquisition peut être amortie à titre de dépenses. Cet amortissement vient donc diminuer le résultat de l'entreprise, et de ce fait, le bénéfice fiscal sur lequel l'impôt sera calculé. L'amortissement permet donc de faire des économies d'impôt.

Questions / réponses

Q : Est-ce que la baratte n'est utile que pour faire du Jambon?

R : La baratte améliorera également le rendement de tous les produits saumurés (bacon, picnic, smoked-meat, poitrine de dinde) ainsi que de tous les produits marinés.

Q : Ai-je besoin d'ajouter de la carraghénine ou de la gélatine pour assurer un bon recollage des muscles?

R : Nul besoin d'ajouter d'agents collants car l'extraction des protéines au barattage assurera le recollage des muscles.



BSA Division support aux métiers de bouche
6005 boul. Couture, Montréal, Québec, H1P 3E1

Support technique:

1 877 852-3199

Site web:

bsa.ca