



# Épreuve de Comptabilité



**JEUX DU  
COMMERCE  
2014**  
Présenté par l'Université du Québec  
à Trois-Rivières

La Mauricienne

### **Cas rédigé par**

Étienne Clermont, M. Sc., CPA, CA, professeur en sciences comptables – UQTR

Lyne Rioux, M Sc., CPA, CA, professeure en sciences comptables – UQTR

### **avec la collaboration de**

Yanick Gervais, CPA, CA, M. Fisc., copropriétaire de La Fernandière – Charcuterie La Fernandière

## Mise en situation

Nous sommes le 16 juillet 2013 et vous « Comptable » travaillez au cabinet Bilodeau et associés. Aujourd'hui, vous participez, avec votre associé fiscaliste (Marc), au tournoi de golf annuel au profit du Partage Centre-Mauricie. Ce tournoi de golf se déroule au club de golf « Les vieilles Forges ». Par ce beau mardi matin ensoleillé, vous avez été jumelés avec la directrice financière (Jocelyne) de la charcuterie « La Mauricienne » et un des trois propriétaires (Julien).

La journée s'annonce belle et la partie agréable. Alors que vous êtes au 7<sup>e</sup> trou et que votre associé discute fiscalité avec Julien, vous vous informez auprès de Jocelyne sur la santé financière de La Mauricienne. La directrice financière est très fière de ce que la société a accompli ces dernières années. En effet, depuis l'arrivée de Julien en 2003, la société a revu ses processus de production et de gestion ce qui a permis d'améliorer le rendement. De plus, suite à l'obtention d'un contrat d'approvisionnement pour une chaîne d'alimentation canadienne majeure (Contrat AliPlus), la société a connu une certaine croissance. Suite à l'obtention de ce contrat, la société a dû procéder à un agrandissement de 10 000 pieds carrés pour augmenter sa capacité de production. Cet agrandissement, en plus de répondre à l'importante demande qui serait générée par ce nouveau contrat, permettra d'augmenter la variété de produits dans le futur et pourra même accueillir une nouvelle chaîne de production. De plus, la société s'est dotée d'une nouvelle technologie : une emballeuse à atmosphère contrôlée permettant de maximiser la durée de vie des produits. Julien rêve maintenant d'une nouvelle chaîne de production, qui comprendrait une nouvelle technologie de production de saucisses sans boyau. Pour la première fois de son existence, la société a financé ses investissements par l'émission d'une dette convertible auprès d'une société à capital de risque. L'Annexe I contient un résumé des discussions avec Jocelyne sur l'expansion récente de La Mauricienne et sur les éléments comptables afférents.

La fin d'exercice étant arrivée (30 juin), Jocelyne vous avoue qu'elle se sent un peu débordée avec tous ces changements. Comme elle n'a pas encore eu le temps de valider les traitements comptables appropriés pour le projet d'états financiers au 30 juin 2013, elle se demande si vous seriez en mesure de la conseiller au niveau de l'application des normes comptables pour tous les sujets liés à l'expansion de la société (Annexe I). Elle est aussi ouverte aux suggestions que vous pourrez apporter suite à l'analyse des documents qu'elle vous enverra dès le lendemain, incluant celles en regard de l'amélioration de la gestion de la production.

Le 17 juillet, après une courte discussion avec votre associé, vous avez la permission de faire une analyse et préparer un rapport préliminaire pour la directrice financière de La Mauricienne pour répondre à ses interrogations évoquées durant le tournoi de golf. De plus, comme promis, vous recevez plusieurs documents sur la société.

## Sommaire des annexes

Annexe I – Résumé des discussions avec Jocelyne .....	3
Immobilisations.....	3
Produits .....	3
Dette non courante .....	3
Annexe II – Extrait du projet d'états financiers .....	4
Annexe III – Extraits d'informations sur les états financiers .....	6
Note 1 – Principes et méthodes comptables .....	6
Immobilisations.....	6
Impôts .....	6
Autres informations.....	6
ANNEXE IV – Extraits de contrat .....	7
CONTRAT D'APPROVISIONNEMENT NATIONAL .....	7
CONTRAT D'EMPRUNT.....	7
Conditions de remboursement .....	7
ANNEXE V – Informations concernant la technologie «saucisse sans boyau ».....	8
ANNEXE VI – Informations sur le coût de revient par gamme de produits .....	9
ANNEXE VII – Spécifications du fabricant technologie « sans boyau » .....	10
ANNEXE VIII – Données fournies par Julien: Technologie « sans boyau» .....	11
ANNEXE IX – Informations sur les ventes par gamme de produits.....	12
ANNEXE X – Informations sur la production.....	14
ANNEXE XI – Résultats du sondage paru sur le site de La Mauricienne en mai dernier .....	15

## **Annexe I – Résumé des discussions avec Jocelyne**

### **Immobilisations**

Suite à des discussions préliminaires avec la chaîne d'alimentation AliPlus en août 2012, La Mauricienne a décidé d'agrandir son usine pour être en mesure d'installer du nouveau matériel de production pour répondre à l'importante demande potentielle. Les travaux de construction ont débuté le 17 septembre et se sont poursuivis jusqu'au 14 février 2013, date à laquelle l'usine était fin prête à recevoir la nouvelle chaîne de production sans boyau. Les coûts de construction (matériaux, main d'œuvre et assurances) se sont élevés à 1,25 million \$. Ces derniers ont été financés par un nouvel emprunt.

Les équipements pour l'emballuse ont été acquis en Europe pour un montant de 300 000 \$. Les frais de transport et d'installation de 35 000 \$ ont actuellement été inclus dans les frais généraux en attendant que Jocelyne établisse le traitement approprié. La nouvelle technologie d'emballuse à atmosphère contrôlée a, quant à elle, commencé à être utilisée à compter du 15 mars 2013. Le nouvel emprunt a aussi servi à financer l'acquisition des équipements.

### **Produits**

Des produits de 3 125 000 \$ provenant de la vente de saucisses selon le contrat AliPlus ont été comptabilisés aux résultats depuis la signature le 14 janvier dernier. Les ventes de la fin juin pour le nouveau contrat d'approvisionnement s'élèvent à elles seules à 450 000 \$. Par contre, il y a eu des retours importants pour des valeurs de 35 000 \$ en avril, 62 000 \$ en mai et 8 500 \$ en juin pour des ventes faites au début du mois de juin. Ces retours proviennent tous du client AliPlus. De plus, 200 000 \$ d'honoraires juridiques liés à la négociation du contrat ont actuellement été comptabilisés comme frais reportés (seront amortis sur 5 ans).

### **Dettes non courantes**

Le 1<sup>er</sup> octobre 2012, La Mauricienne a contracté, pour la première fois, un emprunt à terme non garanti convertible de 1,5 million \$ d'une durée de 10 ans portant intérêt à 5 %. Le capital de l'emprunt peut être converti, au gré du créancier, en 100 000 actions ordinaires de La Mauricienne en tout temps avant l'échéance. Sans le privilège de conversion, les créanciers auraient exigé un taux de 8 %. Le capital de l'emprunt est remboursable le 1<sup>er</sup> octobre 2022. Les intérêts débiteurs sur l'emprunt s'élèvent à 56 250 \$ pour cet exercice-ci et sont inclus dans le poste « Intérêts sur emprunt », mais Jocelyne se demande si elle devrait essayer de les capitaliser.

## Annexe II - Extrait du projet d'états financiers

*PROJET D'ÉTATS FINANCIERS*  
*LA Mauricienne INC.*  
*BILAN*  
(en dollars canadiens)

	30 juin 2013 (non audité)	30 juin 2012 (audité)
<b>Actif</b>		
<b>Actifs courants</b>	\$	\$
Trésorerie et équivalents de trésorerie	15 778	12 366
Comptes clients	155 395	101 624
Stocks	<u>348 245</u>	<u>363 566</u>
	519 418	477 556
<b>Actifs non courants</b>		
Frais reportés	200 000	-
Terrain	190 600	190 600
Bâtiment	2 399 580	1 200 000
Équipement de production	916 250	750 000
Équipement de bureau	<u>21 000</u>	<u>25 200</u>
	3 727 430	2 165 800
	<u>4 246 848</u>	<u>2 643 356</u>
<b>Passif</b>		
<b>Passifs courants</b>		
Comptes fournisseurs et charges à payer	340 625	210 300
Intérêts à payer	18 750	-
Emprunt hypothécaire	36 745	34 852
Impôts à payer	<u>43 500</u>	<u>149 230</u>
	439 620	394 382
<b>Passifs non courants</b>		
Emprunt hypothécaire (3,25 %)	1 386 235	1 457 832
Emprunt convertible (5 %)	<u>1 500 000</u>	-
	2 886 235	1 457 832
<b>Capitaux propres</b>		
Capital-actions	100 000	100 000
Bénéfices non répartis	<u>820 993</u>	<u>691 142</u>
	920 993	791 142
	<u>4 246 848</u>	<u>2 643 356</u>

*PROJET D'ÉTATS FINANCIERS  
LA MAURICIENNE INC.  
ÉTAT DU RÉSULTAT NET  
Exercices terminés le 30 juin  
(en dollars canadiens)*

	<b>2013</b>	2012
	(non audité)	(audité)
	\$	\$
Produits	24 601 200	19 800 435
Coût des ventes	<u>14 435 317</u>	<u>9 490 222</u>
Marge brute	10 165 883	10 310 213
<b>Charges d'exploitation :</b>		
Frais généraux et administratifs	9 560 445	9 325 111
Frais de vente et de commercialisation	140 087	120 865
Amortissement – immobilisations	188 370	169 200
Intérêts sur emprunt	<u>103 630</u>	<u>49 258</u>
<b>Bénéfice avant impôts</b>	173 351	645 779
Impôts	<u>43 500</u>	<u>149 230</u>
<b>Bénéfice net de la période</b>	<u><u>129 851</u></u>	<u><u>496 549</u></u>

## Annexe III – Extraits d’informations sur les états financiers

### Note 1 – Principes et méthodes comptables

Les comptes de La Mauricienne sont établis selon le référentiel pour les entreprises à capital fermé de la partie 2 du Manuel de l’ICCA.

### Immobilisations

Les immobilisations corporelles sont amorties de façon linéaire sur la durée de vie économique selon les durées suivantes :

Bâtiments	40 ans
Équipements de production	10 ans
Équipements de bureau	10 ans

### Impôts

La société comptabilise les impôts à payer et à recevoir du gouvernement (provincial et fédéral). Les impôts à payer sont calculés à partir du bénéfice imposable. Un rapprochement entre les impôts selon le bénéfice comptable et le bénéfice fiscal est présenté par voie de note aux états financiers.

### Autres informations

#### Impôts

Selon la version préliminaire du rapport d’impôt préparé, le solde total d’impôts exigibles à payer aux deux paliers d’imposition en 2013 est de 43 500 \$. De plus, les impôts payés durant l’exercice sont de 149 230 \$.



## **ANNEXE IV - Extraits de contrat**

### **CONTRAT D'APPROVISIONNEMENT NATIONAL**

#### Clause de prix

Selon le présent contrat, le prix de vente est établi à 6 \$/kg (coûts de production estimés + 10 %) de saucisses standard de porc et les commandes doivent être établies par lot de 100 kg. De plus, AliPlus s'engage à passer commande pour un minimum de 20 000 lots par année pour les trois prochaines années.

#### Clause de qualité

La Mauricienne s'engage à mettre en place les installations requises pour respecter les normes de qualités telles que précisées à l'Annexe 4 du présent contrat.

#### Clause de politique de retour

AliPlus se donne le droit de retourner toute marchandise acquise dans un délai de 10 jours de la livraison si elle est jugée non conforme aux standards de qualité établis dans le présent contrat.

### **CONTRAT D'EMPRUNT**

#### Clause de conversion

Le capital de l'emprunt peut être converti, au gré du créancier, en 100 000 actions ordinaires de La Mauricienne en tout temps avant l'échéance.

### **Conditions de remboursement**

Le capital de 1,5 million \$ est remboursable à l'échéance le 1<sup>er</sup> octobre 2022. Des intérêts de 37 500 \$ sont payables semestriellement le 1<sup>er</sup> avril et le 1<sup>er</sup> octobre de chaque année.

#### Clauses restrictives

L'emprunteur doit respecter un ratio de couverture des intérêts de 2,5:1. Le ratio étant calculé comme étant le BAIIA/charges d'intérêts de la période. Le ratio est évalué le 30 juin de chaque année. En cas de non-respect, le remboursement complet et immédiat pourrait être exigé.

## **ANNEXE V – Informations concernant la technologie «saucisse sans boyau »**

La technologie de la saucisse sans boyau permet une saucisse beaucoup moins grasse et moins salée que la saucisse traditionnelle, c'est-à-dire celle fabriquée avec du boyau de porc. Julien estime que cette nouvelle technologie est la voie de l'avenir pour la saucisse, car les Québécois sont de plus en plus soucieux de leur santé recherchant des produits sains pour leur alimentation quotidienne. En allant de l'avant avec cet investissement, l'entreprise deviendrait la première entreprise canadienne à posséder cette technologie lui permettant de pénétrer le marché massivement et de devenir le leader canadien d'un produit innovateur.

De plus, elle générerait des économies substantielles, par exemple en énergie et en main d'œuvre puisque la production serait accélérée. En effet, La Mauricienne pourrait en théorie produire jusqu'à 1 100 saucisses sans boyau par minute alors que la production de la saucisse « standard » est limitée à 600 saucisses par minute. Cela constitue donc un avantage marqué à considérer dans l'analyse du projet.

Le conseil d'administration accueille les ambitions de Julien avec beaucoup moins d'enthousiasme. « Les succès de l'entreprise sont tout de même basés en grande partie sur le respect des traditions d'antan avec des recettes de saucisses qui ont peu changé au fil des années. Sans compter que la société doit aussi se remettre des récents investissements. » affirmait un des membres du CA que vous avez rencontré au 19<sup>e</sup> trou.

Lors de la ronde de golf, Jocelyne vous a aussi fait part de son souhait que vous prépariez une analyse du projet d'investissement afin de convaincre le CA de la légitimité du projet, s'il y a lieu.

## ANNEXE VI – Informations sur le coût de revient par gamme de produits

	Saucisse de type « standard » <i>Coûts réels</i>	Saucisse de type « sans boyau » <i>Coûts estimatifs</i>	Pain de viande <i>Coûts estimatifs</i>
Recette :			
Veau	0.07	0.07	0.70
Porc	0.04	0.04	0.40
Boeuf	0.06	0.06	0.60
Chapelure de blé	0.01	0.02	0.10
Boyau de porc	0.03	-	-
Fibres de cellulose	-	0.01	0.08
Fécule de pomme de terre	-	0.01	0.08
Temps machine «standard»	30 kg / minute		
Temps machine «sans boyau» réel		55 kg / minute	60 kg / minute
Nettoyage par lot	30 minutes	10 minutes	10 minutes
Pourcentage de perte par lot	7 %	Moins de 1 %	Moins de 1 %
Poids standard par unité	50 grammes	50 grammes	500 grammes

Les frais fixes de production et les frais généraux seraient les mêmes, peu importe le produit fabriqué selon les capacités actuelles.

## ANNEXE VII - Spécifications du fabricant technologie « sans boyau »

### TECHNOLOGIE SANS BOYAU

Modèle	OPTIMUM 1500
Durée de vie	20 ANS
Juste valeur	6 000 000 \$
Valeur de revente estimée après 5 ans	750 000 \$
Valeur de revente estimée après 20 ans	50 000 \$
Capacité théorique par minute	70 kg
Catégorie fiscale	8 à 20 %

## **ANNEXE VIII – Données fournies par Julien: Technologie « sans boyau»**

Julien estime que la demande en kilogrammes pour la saucisse sans boyau représentera environ 15 % des ventes actuelles la première année et augmentera de 10 % par année pour les quatre années suivantes.

La Mauricienne engagera des frais de publicité importants la première année pour faire connaître le produit. Ces frais comprendront, entre autres, des campagnes promotionnelles de saucisses gratuites sans boyau incluses dans les paquets standards, des kiosques de dégustation dans les grandes chaînes alimentaires, des coupons-rabais, etc. Julien prévoit que ces frais seraient de l'ordre de 10 000 \$ la première année. Les années suivantes, une fois que le produit sera bien établi, Julien pense limiter ces frais à 50 % de la dépense initiale en publicité.

Le personnel, habitué à la production standard, devra être formé pour l'utilisation de la nouvelle technologie «sans boyau» occasionnant des coûts de 15 000 \$ la première année et une formation de routine par la suite au coût de 5 000 \$ annuellement.

## ANNEXE IX – Informations sur les ventes par gamme de produits

Au cours des dernières années, La Mauricienne a fait appel à des stratèges afin d’assurer une croissance soutenue telle que le désirait Julien. Ces études ont permis de mieux cibler sa clientèle et les produits les plus rentables. Suite à cet exercice, l’entreprise avait réaligné les efforts de vente auprès des clients potentiellement plus payants, et ce, en abandonnant des clients qui achetaient sporadiquement des volumes assez négligeables. Également, le CA avait pris une décision difficile en abandonnant la production de boudin qui était un des produits phares depuis la création, mais qui ne rapportait pas les marges espérées. Aujourd’hui, l’entreprise vend aux grandes chaînes alimentaires comme : IGA, Loblaw’s, Métro, Maxi, Super C, Provigo, Costco et, plus récemment, AliPlus.

Dans ce plan d’action, il y avait également l’opportunité de fabriquer un produit conçu selon la même recette que la saucisse, soit le pain de viande. Toutefois, la décision de lancer ce produit avait été reportée, puisque le CA ne voyait pas pourquoi l’entreprise éliminerait le boudin pour lequel ils connaissaient le volume de ventes et les marges pour le remplacer par un nouveau produit avec l’incertitude y étant rattachée.

Julien, ambitieux, estime aujourd’hui que la croissance passe par l’introduction de nouveaux produits rentables. D’ailleurs, les familles québécoises ne mangent généralement pas de saucisses plus d’une fois par semaine, car elles prônent un menu varié. Le temps est maintenant venu d’aller de l’avant avec la production du pain de viande pour que l’entreprise puisse augmenter ses ventes en kilogrammes.

Les grandes chaînes se sont montrées très intéressées par la nouvelle saucisse sans boyau et le pain de viande, et comptent soutenir La Mauricienne dans la mise en marché de ses nouveaux produits, pour autant que les produits satisfassent leurs clientèles. Lors d’un salon de l’alimentation, le vice-président aux approvisionnements boucherie d’une des grandes chaînes d’alimentation estimait que le panier du consommateur canadien contient en moyenne 40 kg de produits de charcuterie annuellement variant de la viande froide à la saucisse en passant par le pain de viande et que cette tendance était appelée à croître au cours des prochaines années avec la qualité et la variété des produits offerts.

	Saucisse de type « standard »	Saucisse de type « sans boyau »	Pain de viande
Prix de vente moyen aux détaillants	0.80 / 100 grammes	1.00 / 100 grammes	0.90 / 100 grammes
Prix de vente moyen aux consommateurs	1.06 / 100 grammes	1.33 / 100 grammes	1.20 / 100 grammes
Combinaison des ventes actuelles	100 %	0 %	0 %
Combinaison des ventes prévues en 2014	75 %	15 %	10 %
Quantité par paquet	375 grammes	375 grammes	500 grammes

Clients	Volume d'achat hebdomadaire moyen en kg basé sur les trois derniers mois de 2013
IGA	5 525
Loblaws	7 400
Métro	8 500
Maxi	4 950
Super C	5 300
Provigo	3 900
Costco	11 350
AliPlus	10 000
Autres supermarchés indépendants	4 000
Autres	700
Total	61 625 kg

## **ANNEXE X - Informations sur la production**

Les produits offerts par La Mauricienne sont, à la base, similaires puisqu'ils contiennent tous un mélange de hachis de viande, des épices et de la chapelure de blé. Indépendamment de la recette, le coût de production est pratiquement le même puisqu'il n'y a jamais plus de viande seulement une proportion un peu différente.

C'est surtout au niveau des épices que le goût de la recette change. Les produits passent par six principales étapes de production, soit l'étape du mélange de la recette, le contrôle du goût, la mise en forme, le contrôle du poids et de la qualité, l'emballage par paquet et en caisse, et l'expédition. C'est à l'étape de la mise en forme que la machine confère au produit son aspect final. En effet, c'est à cette étape que la recette est soit injectée dans le boyau de porc, soit moulée pour donner un pain de viande entier ou une saucisse sans boyau et passerait dans la machine Optimum pour être enrobée de fécule de pomme de terre et de fibres de cellulose plutôt que d'être enrobée d'un boyau de porc.

Avant chaque nouvelle recette, les machines doivent être nettoyées en entier afin d'assurer le respect de la saveur de chaque produit. Cette étape de nettoyage occasionne des coûts de main d'œuvre car deux employés y sont affectés, mais aussi des temps d'arrêt relativement importants, donc une perte de production, qu'il faut prévoir afin de maximiser la production quotidienne.

Généralement, comme La Mauricienne produit en juste-à-temps, le directeur d'usine cumule les commandes par type de recettes afin de limiter le temps improductif occasionné par le nettoyage. Ainsi, il arrive rarement que l'on parte un lot de produits pour moins de 4 heures de production. Actuellement, il n'y a qu'un quart de travail de 8 heures par jour, et ce, cinq jours par semaine. Il faut compter 4 employés pour chacune des étapes de production. Les employés gagnent en moyenne entre 12 et 18 \$ /heure. Pour l'instant, les gestionnaires estiment qu'un seul quart de travail est suffisant et qu'il faut respecter cet horaire pour favoriser la conciliation travail-famille. Les employés demeurent en très grande majorité près de l'usine et vont dîner à la maison avec les enfants, ce qui est un facteur qui contribue à maintenir la satisfaction des employés.



## ANNEXE XI - Résultats du sondage paru sur le site de la Mauricienne en mai dernier

<i>Sur une échelle de 1 à 5 Résultat en %</i>	<i>1 Totalemment en désaccord/ Très mauvais</i>	<i>2 En désaccord/ Mauvais</i>	<i>3 Indifférent/ Bien</i>	<i>4 D'accord/ Très bien</i>	<i>5 Tout à fait d'accord/ Excellent</i>
<i>Comment évaluer vous la qualité des saucisses La Mauricienne?</i>	1 %	5 %	9 %	75 %	10 %
<i>Comment évaluer vous la variété des produits offerts par La Mauricienne?</i>	18 %	60 %	17 %	5 %	0 %
<i>Seriez-vous intéressé par des produits de charcuterie plus sains pour la santé?</i>	1 %	3 %	11 %	72 %	13 %
<i>Seriez-vous intéressé à payer plus cher pour des produits de charcuterie plus sains pour la santé?</i>	21 %	17 %	12 %	45 %	5 %