



• Bio 46 •

Le groupement des Agriculteurs BIO du Lot



Version du 25/11/2021

PRIX'REVE

# Outil de calcul du coût de revient

Pour les fermes diversifiées



Outil développé par Bio 46 en partenariat avec le CER France et les maraîchers bio du Lot



Avec le soutien financier de



La complexité du calcul du coût de revient à multiplier outils d'accompagnement. Les différences reposent sur le format, les étapes de calcul ou encore leur exhaustivité.

Prix-rêve est un **outil destiné au ferme diversifié** c'est-à-dire celle avec plusieurs ateliers (légumes + élevage, grandes cultures, ...). C'est un outil papier qui accompagne pas-à-pas au calcul du coût de revient **d'un légume** pour une campagne de production. *Exemple : le potimarron en 2021.*

## POUR QUI ?

- **Pour les producteurs de légumes** souhaitant déterminer leur coût de revient pour réévaluer le prix de vente d'un légume. Mais aussi, simuler un projet d'investissement, aider à l'acquisition de référence technico-économique et argumenter ses prix.
- **Pour les animateurs/trices, technicien(ne)s, conseiller/ères**, souhaitant acquérir des références technico-économiques locales et accompagner un collectif dans le calcul de coût de revient.

Pour les maraîchers diversifiés, il existe l'équivalent : Ethiquête, également disponible auprès de Bio 46.

## PREREQUIS

- Une bonne connaissance des dépenses de l'exploitation, de l'état et des valeurs des équipements et du matériel. Une comptabilité à jour est un plus.
- Connaître les rendements actuels de la culture, le matériel utilisé et le temps de travail consacré à la culture.

La méthodologie employée permet l'utilisation de l'outil en autonomie. Cependant, un accompagnement collectif ou individuel peut être intéressant pour les producteurs peu familiarisés avec les calculs de coût de production ou pour fixer un temps dédié à la réalisation du travail

## METHODE

L'outil est un support papier à remplir à la main. Un tableur reprenant les tableaux du document papier est à disposition sur demande pour automatiser les calculs.

Le calcul s'appuie sur les bases des dépenses réelles d'une campagne avec une approche de récolte des données basée sur la reprise de l'itinéraire technique.

L'outil encourage à fournir des données précises mais une réappropriation simplifiée est possible.

## NIVEAU DE COMPLEXITE

Le plus difficile est de pouvoir y consacrer du temps. Calculer un coût de production est complexe. Quel que soit la méthode et l'outil utilisé, il faudra faire preuve d'assiduité, de concentration, de raisonnement et de prise de recul.

## TEMPS NECESSAIRE

7h environ à répartir en période de 2 à 3h. La méthodologie propose une approche de calcul par poste de dépense et permet d'avancer progressivement pas à pas.

## Pourquoi calculer son coût de revient ?

Connaître son coût de revient c'est déterminer **un prix de vente minimum** pour **pérenniser l'exploitation**.

Mais vendre à un bon prix est une notion très subjective. Cela veut dire quoi ? Mieux que la dernière fois ? Mieux que son voisin ?

Il s'agit, avant tout,

- de vendre à un prix qui couvre **la totalité de ses charges**,
- qui assure **un revenu** au chef d'entreprise et
- qui **rémunérer le capital** d'exploitation.

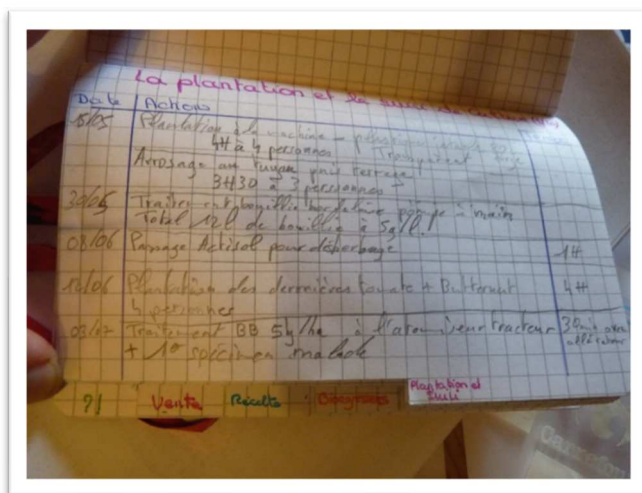
Il faut pour cela connaître son prix de revient en évaluant ses coûts de production.

L'autre intérêt de ce travail est **d'identifier les postes les plus coûteux** et de **repérer ses marges de progression** en se comparant à d'autres producteurs.

## Enregistrer le temps de travail

Le coût de la main d'œuvre est le poste de dépense le plus important. L'estimer sans le mesurer précisément peut créer des biais importants dans le calcul du coût de production. Ainsi, il est fortement recommandé de **noter précisément le temps de travail** consacré à la culture en répertoriant dans un carnet le temps passé à chaque opération culturale ainsi que le rendement et quelques données techniques (variété, itk, fertilisation, bioagresseur, ...).

*Exemple de notation des itinéraires techniques dans un carnet laisser sur le terrain :*



L'outil évolue, n'hésitez pas à nous contacter pour obtenir la version la plus récente, nous suggérer des améliorations ou signaler une coquille : [orlane.bio46@bio-occitanie.org](mailto:orlane.bio46@bio-occitanie.org) – 06 01 40 37 95

Le coût de revient est la somme de tous les coûts engagés de la mise en place de la culture à la vente du légume :

- Des coûts de moyen de production : outils, machines, bâtiments, foncier, eau, etc...
- Des coûts d'achats et d'approvisionnement : plants, emballages, paillage plastiques etc...
- Des coûts administratifs : assurance, banque, certification, ...
- Des coûts de main d'œuvre salariale, du chef d'exploitation et des charges sociales
- Des coûts de commercialisation comprenant le coût de transport

Certains coûts sont directement liés à la production d'un légume (semences), d'autres sont liés à l'exploitation (MSA).

## Vocabulaire

**COUT DE PRODUCTION** : somme des charges engagées par une exploitation pour produire 1 légume précis

= Charges de structure + Charges opérationnelles



*Pour le fonctionnement de l'EXPLOITATION (fermage, MSA, ...)*



*Pour la production du LÉGUME (engrais, semences, ...)*

**COUT DE REVIENT** : prix minimal de vente du légume pour que le maraîcher rentabilise son coût de production

= Coût de production + annuité de trésorerie + autofinancement



*Emprunt*

**PRIX DE VENTE** : Coût de revient + marge + TVA



*Consolidation de trésorerie, développement, investissement*

**CHIFFRE D'AFFAIRES** : ensemble des ventes de l'exploitation + aides + subventions

- Une fiche = une culture. *Ex : tomate*
- Les données technique et économique doivent porter sur une campagne de production.  
*Ex : rendement et chiffre d'affaire tomate 2020*
- Bien lire les consignes situées au dessus des tableaux

Avant de commencer le calcul :

Regrouper l'ensemble des données techniques

- Temps de travail du chef d'exploitation et des salariés consacrés à la culture
- Liste du matériel nécessaire à la mise en production de la culture
- Rendement
- Prix pratiqués

Regrouper l'ensemble de vos données comptables et économiques

- Chiffre d'affaires total de l'année considérée
- Chiffre d'affaires de la culture de l'année considérée
- Les annuités de prêt
- Les dépenses de l'exploitation : fermage, taxes, MSA, ...

Munissez-vous de votre grand livre, d'une calculatrice et de feuilles de brouillon

Un tableur est à votre disposition sur demande pour vous faciliter les calculs !

[orlane.bio46@bio-occitanie.org](mailto:orlane.bio46@bio-occitanie.org) – 06 01 40 37 95

## LES ETAPES DU CALCUL

ÉTAPE 1 : CALCULS DES PRINCIPALES CLES DE REPARTITION .....	7
POSTE 1 : CALCUL DU COUT DE LA MAIN D'ŒUVRE .....	8
CALCUL DU TEMPS PASSE A LA COMMERCIALISATION DU LEGUME .....	10
POSTE 2 : CALCUL DE LA REPARTITION DES CHARGES ANNUELLES DU MATERIEL ET DES EQUIPEMENTS .....	12
POSTE 3 : CALCUL DES COUTS DES APPROVISIONNEMENTS ET DES CHARGES .....	15
NON AFFECTABLES .....	15
ÉTAPE 3 : CALCUL DU COUT DE REVIENT .....	17
ÉTAPE 4 : CALCUL DU PRIX DE REVIENT .....	18
ÉTAPE 5 : RASSEMBLER ET ANALYSER VOS DONNEES.....	19

CULTURE : \_\_\_\_\_ -

ANNEE DES DONNEES TECHNIQUE : \_\_\_\_\_ ET ECONOMIQUE : \_\_\_\_\_

## Choix de la clé de répartition

### COUTS DIRECTS ET INDIRECTS : LA CLE !

Ces coûts peuvent être différenciés en deux catégories :

- Les **coûts directs** : ce sont les coûts liés directement à UNE CULTURE. Si vous ne faites pas cette culture une année, vous n'aurez pas de frais.
- Les **coûts indirects** : ce sont les coûts liés A L'EXPLOITATION. Si vous ne faites pas cette culture, vous aurez quand même des frais (les cotisations sociales). On utilise alors une clé de répartition pour attribuer à la culture un part de ces coûts.

**Ce sont avant tout les coûts de mécanisations, d'équipement, de bâtiments et du foncier qui sont impactés par ces approches différentes.**

Selon le profil des fermes et le types de charge, la clé peut être déterminé à partir du :

- Temps d'utilisation
- De la surface de production
- Chiffre d'affaires

Le choix est à la discrétion de l'utilisateur de l'outil mais doit refléter au mieux la réalité du terrain. Il est possible d'adapter le type de clé au coût considéré.

Exemple :

- *Le foncier → surface*
- *Matériel → temps d'utilisation / temps de travail*
- *Charge sociale → chiffre d'affaires*

## Calcul des clés de répartition

### CAS DES FERMES AVEC PLUSIEURS ATELIERS

Les ateliers représentent la diversité de la production sur la ferme.

Exemple : Une ferme produisant 3 légumes avec un troupeau de bovin et des poules pondeuses aura

- 3 ateliers ou production : légumes, bovin et poule pondeuse
- L'atelier légumes aura 3 productions : pomme de terre, potimarron, asperge

Les équipements, le matériel et bâtiment et le foncier peuvent être utilisés pour plusieurs ateliers, il faudra adapter la clé en fonction du temps d'usage que l'on fait du matériel.

Exemple : *pomme de terre*

*Récolteuse à pomme de terre : utilisation pour 1 atelier : clé = 100% = 1 : le coût de la récolteuse n'est à attribuer qu'à la production étudiée*

*Butteuse : utilisation que pour tous les légumes → CA pdt / CA leg = 0.5 : le coût de la butteuse sera à multiplier par 0.5*

*Tracteur : utilisation pour l'ensemble des ateliers → Tp usage pdt / Tp usage Tot = 0.05 : le coût du tracteur sera à multiplié par 0.05.*

En vous aidant de l'annexe 1 : attribuer à chaque matériel et équipement utilisé pour la production de la culture, la clé à utiliser et la part de son usage

## ETAPE 1 : CALCULS DES PRINCIPALES CLES DE REPARTITION

Pour chaque atelier indiquer dans le tableau

- La part du chiffre d'affaires, de la surface et/ou du temps de travail
- Faites le total pour chaque atelier
- Diviser le CA, la surface et/ou le tp de travail du légume suivi par le total d'un ou la somme de plusieurs ateliers

Ateliers	Chiffre d'affaires	Surface	Temps de travail / an	
<i>Ex : pdt légumes</i>	<i>5 000</i>	<i>0,2</i>	<i>150h</i>	
<i>Bovin</i>	<i>10 000</i>	<i>0,5</i>	<i>170h</i>	
<i>Poule p</i>	<i>7 000</i>	<i>40</i>	<i>2000h</i>	
<i>40 000</i>	<i>3,5</i>	<i>900h</i>		
<b>Légume suivi :</b>				
Atelier legume				
Atelier 2:				
Atelier 3:				
Atelier 4:				
Atelier 5:				
Atelier 6:				
<b>Total:</b>	<b>62 000 €</b>			
<i>Pdt / leg</i>	<i>5000/1000= 0.5</i>			
<i>Pdt / bovin + leg</i>	<i>5000/(7000 + 10 000)</i>			
<i>PDt / CA tot</i>	<i>5000/62 000</i>			
Leg suivi / Total				
Leg suivi / Autre leg				
Leg suivi / Atelier 2				



## POSTE 1 : CALCUL DU COUT DE LA MAIN D'ŒUVRE

Pour chaque personne travaillant sur la ferme indiquer le temps de travail consacré à chaque opération culturale

Tableau 1: calcul du temps de travail consacré à la culture pour chaque opération culturale. *Liste non exhaustive, à compléter si besoin.*

Opérations culturales	Qui ? chef(fes) d'exploitation, salarié(es), aide(s) familiale			
	Chef(fe) d'exploitation			
<b>Pépinière</b>				
Choix et commande des semences et plants				
Demande de dérogation				
Fabrication des mottes / pots				
Semis				
Suivi des plants				
Repiquage				
Entretien du semis (arrosage, gestion du climat)				
Gestion bio agresseurs				
<b>Préparation du sol / de la parcelle</b>				
Travail du sol				
Amendements				
Installation paillage				
Installation irrigation				
Installation petit tunnel				
Blanchiment de la serre				
<b>Implantation</b>				
Semis ou plantation				
Palissage / tuteurage				
1ère irrigation				
<b>Entretien de la culture</b>				
Désherbage				
Buttage				
Tuteurage				
Taille				
Palissage				
Gestion ravageurs et maladies : observation, traitement, installation piège et voile				



Protection climatique (temps de pose des voiles*)				
Fertilisation en cours de culture				
Irrigation (tps allumage/ arrêt, réparation divers)*				
<b>Récolte / préparation / conditionnement</b>				
Récolte				
Tri				
Calibrage				
Nettoyage				
Epluchage				
Bottelage				
Forçage / Stockage				
Conditionnement (cagette, barquette, poche, filet)				
<b>Destruction de la parcelle</b>				
Broyage parcelle				
Rangement irrigation				
Nettoyage, Recyclage bâche et plastique*				
<b>Commercialisation</b>				
Création outil de communication*				
Démarchage publicitaire*				
Étiquetage				
<b>Divers</b>				
Entretien matériels et équipement*				
Entretien bâtiments*				
Entretien abord de la parcelle*				
<b>Total</b>	A reporter dans tableau 3	A reporter dans tableau 3	A reporter dans tableau 3	A reporter dans tableau 3

\* En vous aidant des clés de répartition, attribuer à la culture une part du temps de travail.



## CALCUL DU TEMPS PASSE A LA COMMERCIALISATION DU LEGUME

Pour chaque point de vente, remplissez le tableau 2. Attention prenez bien en compte le nombre de personne participant aux différentes étapes

Tableau 2 : Calcul du temps de travail consacré à la commercialisation du légume suivi.

Points de vente	Temps de préparation	Temps de trajet AR	Temps de vente	Temps déchargement, gestion caisse, facture	Total temps de commercialisation	Clé	Temps de commercialisation de la culture
Total							

Temps consacré à la vente par le chef(s) d'exploitation = .....

Temps consacré à la vente par le ou les salarié(s) : .....



## RECAPITULONS !

Reporter dans le tableau ci-dessous le temps de travail calculer pour la production et la commercialisation. Calculer la somme des temps de travail et un taux horaire pour chaque personne. Multiplier les temps totaux de travail par le taux horaire pour avoir les différents coûts de main d'œuvre.

Tableau 3: récapitulatif des temps de travaux et calcul du coût de la main d'œuvre exploitant (hors MSA), salariale et des aidants (TTC et cotisation)

	Qui			
	Chef(fe) d'exploitation			
Total temps de production	Tableau 1	Tableau 1	Tableau 1	Tableau 1
Total temps de Commercialisation	Tableau 2	Tableau 2	Tableau 2	Tableau 2
<b>Total temps de travail :</b>				
X Taux horaire	Hors MSA		(TTC + cotisation)	(TTC + cotisation)
<b>Coût main d'œuvre exploitant</b>				
<b>Coût main d'œuvre salariale</b>				
<b>Coût main d'œuvre aidant</b>				
<b>Coût total de la main d'œuvre</b>	<i>À reporter tableau 6</i>			



## POSTE 2 : CALCUL DE LA REPARTITION DES CHARGES ANNUELLES DU MATERIEL ET DES EQUIPEMENTS

Compléter les colonnes B à F pour le matériel et les équipements utilisés uniquement pour la culture suivie.

Attention liste non exhaustive, à compléter si besoin

Calculer la charge annuelle en « G » en utilisant l'équation suivante. Année = année de la production de la culture.

Un tableur est disponible sur demande pour vous faciliter le calcul.

$$\text{Charge annuelle} = \frac{C}{\text{Année} - B + D} + \frac{F - E}{\text{Année} - B + D}$$

En vous aidant de l'annexe 1 et des calculs des principales clé de répartition attribuer pour chaque matériel la clé de répartition la plus adaptée.

Tableau 4 : Calcul des coûts de matériels et d'équipement par l'approche économique

A	B	C	D	E	F	G	Clé	Coût affecté (G x cle)
Matériels et équipements de production *	Année d'acquisition	Prix d'achat	Année de remplacement	Valeur actuelle	Valeur de remplacement	Charges Annuelles		
Serre à plant								
Équipement serre à plant (chauffage, nappe chauffante, irrigation, lumière)								
Motteuse								
Autre matériel de pépinière								
Tracteur 1	2017	15 000	2040	7 000	10 000	783	0.05	39
Tracteur 2								
Cheval								
Épandeur								
Vibroculteur								
Herse rotative								
Rotavator								
Cultirâteau								
Cultibutte								
Butteuse pailleuse								
Pailleuse plastique								
Serre /tunnel								
Équipement serre								
Toile tissée								

Pompe irrigation								
Réseau d'irrigation I								
Réseau d'irrigation II								
Asperseur								
Sprinkler								
Matériel d'automatisation : électrovanne ; ...								
<i>Autres matériels de préparation du sol et de la parcelle</i>								
Planteuse								
Semoir								
Bineuse								
Butteuse								
Sarcluse								
Autre matériel								
Pulvérisateur / Atomiseur								
Herse étrille								
Voile de protection climatique								
Filet insectes proof								
Ombrière								
<i>Autres matériels de soin à la culture</i>								
Lame souleveuse								
Plateforme								
Cagette, réutilisable, caisse								
Protection légume : papier, film, ..								
Chariot de récolte								
Récolteuse								
Escabeau								
Laveuse brosseuse								

<i>Autres matériels de récolte</i>								
Chambre froide								
Chambre tempérée								
Palox								
Climatiseur								
Déshumidificateur								
Séchoir								
<i>Autres matériels de stockage</i>								
Calibreuse								
Éplucheuse								
Botteleuse								
Filmeuse								
<i>Autres matériels de conditionnement</i>								
Broyeur à marteau								
Gyrobroyeur								
Débroussailleuse								
<i>Autre matériel de destruction des cultures</i>								
Véhicule 1								
Véhicule 2								
Caisse enregistreuse								
Tables								
Parasol								
<i>Autres matériels de commercialisation</i>								
<b>Total</b>								À reporter tableau 6



## POSTE 3 : CALCUL DES COUTS DES APPROVISIONNEMENTS ET DES CHARGE NON AFFECTABLES

Indiquer pour chaque approvisionnement son coût d'achat.

- Si le matériel est stocké : par exemple, vous avez acheté pour 500 € de plastiques mais il vous en reste du stock d'un montant estimé à 150 €. Vous avez donc utilisé seulement 350 € pour cette campagne et uniquement pour la culture. C'est donc cette somme de 350 € qu'il faut ajouter dans le tableau
- Pour le coût affectable a plusieurs cultures, utiliser la clé de répartition la plus adaptée.

Tableau 5 : calcul du coût des approvisionnements et des charges non affectables

Approvisionnements et charges indirectes	Prix d'achat	Clé	Coût affecté (Coût x clé)
<b>Pépinière</b>			
Terreau			
Bacs de semis			
Godets, pots			
Étiquette			
Semences			
Plants			
Auxiliaires			
Pièges			
Insecticides			
Fongicides			
<b>Préparation du sol / de la parcelle</b>			
Fermage			
Fumier			
Compost			
Engrais			
Engrais vert			
Amendement Ca ou autre			
Paillage plastique jetable			
Paillage organique (paille, foin, ...)			
Petit matériel irrigation II			
Goutte à goutte jetable			
Petit tunnel, chenille, arceaux			
<b>Plantation / semis</b>			
Tuteur			
Ficelle			
Filet de palissage			
Petit matériel de plantation et de semis			

Entretien de la culture			
Petit matériel de taille			
Petit matériel de désherbage			
Produit de blanchiment des serres			
Auxiliaires			
Piégeage : panneau jaune, bol			
Insecticides			
Fongicides			
Engrais foliaire			
Récolte			
Protection légume : papier, film, ..			
Stockage			
Amortissement bâtiment <sup>1</sup>			
Conditionnement			
Étiquette et étiqueteuse			
Filet			
Barquette			
Élastique			
Filmeuse			
Commercialisation			
Poches			
Pancarte prix			
Publicité			
Commission			
Destruction de la parcelle			
Autres matériel			
Autres charges			
Intérêt matériel et équipement			
Intérêt bâtiment et foncier			





## ÉTAPE 4 : CALCUL DU PRIX DE REVIENT

### Équation 3

$$\text{Prix de revient} = \frac{\text{Total coût de revient (€)}}{\text{Poids vendu de la culture (Kg)}} = \text{-----} =$$

€/Kg

	Montant
<b>Prix de revient (€/kg)</b>	Équation 3
+ Marge d'erreur ( %)	
<b>= Prix minimum de vente HT (€/kg)</b>	
+ TVA (5,5%)	
<b>= Prix minimum de vente TTC</b>	
+ Marge commerciale ( )	
<b>Prix de vente</b>	

## ETAPE 5 : RASSEMBLER ET ANALYSER VOS DONNEES



• **Bio 46** •

Le groupement des Agriculteurs **BIO** du Lot



Contexte historique et pédoclimatique de la ferme :

Orange arrow icon pointing right.

### **La ferme**

Date d'installation :  
Ateliers :  
SAU total et SAU / atelier :  
UTH :  
Chiffre d'affaires tot / CA par atelier :

### **Conduite culturale**

Variété :  
Semis :  
Surface :                      Densité :  
Planche :                      Entre rang :                      Inter rang :

Plantation :  
Surface :                      Nb de plant :                      Densité :  
Planche :                      Entre rang :                      Inter rang :

### **Gestion des bio-agresseurs**

Traitements (type, nb, et dose) :  
Désherbage (type, nb) :

### **Récolte et rendement**

Date de récolte :  
Rendement :

### **Informations complémentaires**

Orange arrow icon pointing right.

**Temps de travail consacré à la culture :**

<i>Gestion Engrais vert :</i>	
<i>Amendement et travail du sol :</i>	
<i>Pépinière :</i>	
<i>Installation et plantation :</i>	
<i>Entretien (traitement, tuteurage, taille, désherbage) :</i>	
<i>Récolte :</i>	
<i>Post récolte (tri, conditionnement, arrachage) :</i>	
<i>Commercialisation :</i>	

Vitesse de récolte

→ kg/h

→ h/ha

Commentaire sur l'itinéraire technique : à refaire / à revoir / à prévoir :

**Coût de production moyen :**

Coût de la main d'œuvre salariale :	
Coût des approvisionnements :	
Coût de la main d'œuvre exploitant	
Coût des équipements, du matériel et des bâtiments :	
Coût administratif :	
Coût de commercialisation :	

Prix de revient

→ €/kg ou €/m<sup>2</sup>

Prix de vente : €/Kg

Marge : €

→ €/kg ou €/m<sup>2</sup>



# ANNEXE 1 : recensement du matériel et des équipements utilisés pour la production **du légume étudié uniquement**

**Attention liste non exhaustive !**

A	Clé	% d'utilisation pour le légume suivis et chaque atelier					Clé
		Matériels et équipements de production *	Surface / CA / tp de travail	Légume étudiier <i>Pdt</i>	Atelier Légumes	Atelier : <i>Bovin</i>	
Serre à plant							
Équipement serre à plant (chauffage, nappe chauffante, irrigation, lumière)							
Motteuse							
<i>Autre matériel de pépinière</i>							
Tracteur 1	<i>Tp de W</i>	<i>5%</i>	<i>35%</i>	<i>45%</i>	<i>20%</i>		<i>0.05</i>
Tracteur 2							
Cheval							
Épandeur							
Vibroculteur							
Herse rotative							
Rotavator							
Cultirateau							
Cultibutte							
Butteuse pailleuse							
Pailleuse plastique							
Serre /tunnel							
Équipement serre							
Toile tissée							
Pompe irrigation							
Réseau d'irrigation I							
Réseau d'irrigation II							
Asperseur							
Sprinkler							
Matériel d'automatisation : électrovanne ; ...							
<i>Autres matériels de préparation du sol et de la parcelle</i>							
Planteuse							

Semoir							
Bineuse							
Butteuse							
Sarcluse							
Autre matériel							
Pulvérisateur / Atomiseur							
Herse étrille							
Voile de protection climatique							
Filet insectes proof							
Ombrière							
<i>Autres matériels de soin à la culture</i>							
Lame souleveuse							
Plateforme							
Cagette réutilisable							
Protection légume : papier, film, ..							
Chariot de récolte							
Récolteuse							
Escabeau							
Laveuse Brosseuse							
<i>Autres matériels de récolte</i>							
Chambre froide							
Chambre tempérée							
Palox							
Climatiseur							
Déshumidificateur							
Séchoir							
<i>Autres matériels de stockage</i>							
Calibreuse							
Éplucheuse							
Botteleuse							

Filmeuse							
<i>Autres matériels de conditionnement</i>							
Broyeur à marteau							
Gyrobroyeur							
Débroussailleuse							
<i>Autre matériel de destruction des cultures</i>							
Véhicule 1							
Véhicule 2							
Caisse enregistreuse							
Tables							
Parasol							
<i>Autres matériels de commercialisation</i>							