

« Galypette n°1 » : Economie d'échelle

↪ Baisse du coût unitaire d'un produit lorsque l'on augmente les quantités produites.

marjorie.galy@wanadoo.fr

Exemple : la fabrication artisanale de confitures

Pour entrer dans cette activité, il faut obligatoirement acquérir une plaque électrique, une spatule en bois, un couteau, un verre doseur et une marmite en cuivre (le capital). Cet équipement est suffisant pour une production quotidienne maximale de 100 kg de confiture par jour.

Quantités produites (en kg par jour)	Coût du capital	Montant des consommations intermédiaires (fruits, électricité, eau, sucre, pots en verre, étiquettes)	Quantité de travail	Coût du travail : 1 h de travail = 10 €	Coût total	Coût unitaire (coût de production d'1 kg de confiture)
0	100 €	-	-	-	100 €	-
10	100 €	2 €	1h	10 €	112 €	11,20 €
20	100 €	4 €	1h30	15 €	119 €	5,95 €
30	100 €	6 €	2h	20 €	126 €	4,20 €
40	100 €	8 €	2h30	25 €	133 €	3,32 €
50	100 €	10 €	3h	30 €	140 €	2,80 €
60	100 €	12 €	3h30	35 €	147 €	2,45 €
70	100 €	14 €	4h	40 €	154 €	
80	100 €	16 €	4h30	45 €	161 €	2,01 €
90	100 €	18 €	5h	50 €	168 €	1,87 €
100	100 €	20 €	5h30	55 €	175 €	1,75 €
150	200 €	30 €	6h	60 €	290 €	1,93 €
200	200 €	40 €	6h30	65 €	305 €	1,52 €

- 1) Calculez le coût unitaire pour une production de 70 kg de confiture.
- 2) Comment évolue le coût unitaire de production ? Pourquoi ?
- 3) Quelle est la quantité optimale à produire ?
- 4) Quelles sont les 2 politiques de prix que peut pratiquer un producteur lorsqu'il obtient une baisse du coût unitaire de production ?