

# Compte-rendu du weekend cochon du 1er au 3 février 2019

*Benjamin Louis*

*26-02-2019*

## Contents

<b>1</b>	<b>Bilan du weekend</b>	<b>1</b>
1.1	Déroulement du weekend . . . . .	1
1.2	Ce qui a été dit . . . . .	1
<b>2</b>	<b>Généralités</b>	<b>2</b>
2.1	Quelques chiffres sur les cochons . . . . .	2
2.2	Quelques chiffres sur les consommables utilisés . . . . .	3
2.3	Prix global de la viande . . . . .	3
2.4	Répartition dans les recettes . . . . .	3
<b>3</b>	<b>Prix des différentes recettes en fonction de leur conditionnement</b>	<b>6</b>
3.1	Méthode de calcul . . . . .	6
3.2	Terrine et pâtés . . . . .	7
3.3	Boudin . . . . .	12
3.4	Saucisses fraîches et chipolatas . . . . .	13
3.5	Saucisses sèches et saucissons . . . . .	15
3.6	Bocaux viandes . . . . .	17
3.7	Viandes fraîches . . . . .	20
3.8	Viandes sèches . . . . .	23
<b>4</b>	<b>Prix à payer par personne</b>	<b>26</b>
4.1	La viande . . . . .	26
4.2	Achats commun . . . . .	26
4.3	Total . . . . .	28
<b>5</b>	<b>Qui doit à qui ?</b>	<b>29</b>
<b>6</b>	<b>Annexe</b>	<b>30</b>

## 1 Bilan du weekend

### 1.1 Déroulement du weekend

———— A VENIR ————

### 1.2 Ce qui a été dit

Suite à ce merveilleux weekend, quelques phrases de bilan ont été évoquées. Les voici donc :

- Très bon week-end (on s'en fout je sais, c'est pas très constructif)

- trop de sel dans la terrine et pas assez dans le jambonneau (qui, au passage, a été validé par Olivier, il a dit essai réussi)
- Peut-être mettre un peu moins de matière dans les moules à jambonneau pour avoir plus de gelée. Faire cuire avec de l'eau salée et un bouquet garni. Possibilité de faire 2 fournées de jambonneaux si on veut
- prévoir plus de verdure si on veut plus de caillettes (répondre aux appels à l'aide d'Estelle le moment venu)
- Faire plus cuire les boudins blancs si possible
- Les boudins créoles plus épicés (et pourtant je suis sensible)
- Ne pas oublier d'acheter les noisettes en plus pour le saucisson (on peut partir par exemple sur 80g /kg, c'est ce qu'on a eu fait)
- pour le pâté de tête, j'en ai pas pris mais je suis curieux de connaître votre avis. Possibilité d'utiliser les moules d'Olivier pour en faire du frai (un peu comme les jambonneaux)
- Très bon weekend et supers repas nombreux, j'ai bcp aimé ça.
- Même remarque que Luc sur la terrine au four, moins de sel ; la quantité de noisettes est super ;et idem pour les boudins blancs, ça pourrait être au moins 20'.
- Le pâté de tête est bien bon, il fait presque rillettes, l'intérêt c'est que ça a inspiré des amis qui n'aiment pas d'habitude. C'est bien les poireaux dedans. Peu salé mais salé comme il faut je trouve.
- Le dimanche d'avant, on pourrait juste s'avancer en lavant des pots et des cagettes plastique si besoin (parce que pendant le weekend, je trouve qu'on en a marre d'avoir les mains mouillées)
- on est super content de vous avoir tous accueilli pour ce week-end
- merci à "ceux qui savent" quoi faire quand et comment, moi ça me va très bien de me laisser porter, sans le soucis ! (Marian)
- trop bonnes les rillettes, parfaites à notre gout
- ok pour le sel dans la terrine et dans les jambonneaux (trop et pas assez) et les épices dans le créole
- pour le reste on n'a pas encore tout goûté !
- l'année prochaine, on proposera de faire un boudin ardéchois (il restait du sang !)
- allez les verts (pour les caillettes)

## 2 Généralités

### 2.1 Quelques chiffres sur les cochons

Un peu de données générales sur les cochons. Dans ce tableau je distingue la viande (morceaux qu'on garde entier) de la chair (morceaux hachés). Les poids de viande et de chair donnent un total d'environ 133kg ce qui donne un rendement de 57%. Dans ce rendement, il y a cependant un peu d'os (jambon, côte de porc), donc il est plutôt estimé à la hausse.

Tableau 1

Nombre de cochons

Poids total (kg)

Prix au kilo (€/kg)

Prix total (€)

Poids de viande (kg)

Poids de chair (kg)

Poids des foies (kg)

Poids de gras (kg)  
 Rendement sans foie (%)  
 Rendement avec foie (%)  
 Poids viandes + chair + foies (kg)  
 Prix viandes + chair + foies au kilo (€/kg)  
 2  
 232.6  
 4.9  
 1139.74  
 85.14  
 48.17  
 3.4  
 32.6  
 57  
 59  
 136.71  
 8.34

## 2.2 Quelques chiffres sur les consommables utilisés

————— A VENIR —————

## 2.3 Prix global de la viande

Pour calculer un prix pour les différentes recettes, j'ai ramené le prix de la carcasse au poids de viande + chair + foies. Le foie étant limitant, j'ai choisi de lui donner une valeur au même titre que la viande (sinon le pâté de foie ne valait rien). Au final, on obtient un prix de 8,34 €/kg.

## 2.4 Répartition dans les recettes

Le prochain tableau donne les poids de viande, chair, foies et total qu'il y a dans chaque recette et l'équivalent en prix. Ce tableau me sert surtout pour calculer ci-après le poids unitaire des recettes en fonction de leur conditionnement.

Tableau 2

recettes
poids_viandes
poids_foie
poids_chair
poids_total
prix_total

pate\_foie  
1.0  
1.00  
8.34  
pate\_campagne  
1.4  
1.40  
2.80  
23.34  
pate\_tete  
rillettes  
jambonneau  
2.50  
2.50  
20.84  
terriner\_four  
1.0  
2.00  
3.00  
25.01  
caillettes  
3.80  
3.80  
31.68  
bocaux\_vianides  
11.00  
11.00  
91.71  
bocaux\_jambonneau  
0.98  
0.98  
8.17  
boudin\_charentais  
boudin\_creole  
boudin\_blanc  
3.00

3.00  
25.01  
saucisses\_fraiches  
8.00  
8.00  
66.69  
chipolatas  
8.97  
8.97  
74.78  
saucissons  
14.00  
14.00  
116.72  
saucisses\_seches  
5.00  
5.00  
41.68  
chorizo  
2.00  
2.00  
16.67  
cote\_de\_porc  
8.36  
8.36  
69.70  
rouelle  
7.25  
7.25  
60.44  
roti  
14.10  
14.10  
117.55  
filet\_mignon  
2.70

2.70  
22.51  
ribs  
5.80  
5.80  
48.35  
poitrine  
5.30  
5.30  
44.19  
jambon  
24.65  
24.65  
205.50  
autres\_viandes\_seches  
2.50  
2.50  
20.84

### 3 Prix des différentes recettes en fonction de leur conditionnement

#### 3.1 Méthode de calcul

Bien qu'un travail collectif de collecte de données ait été effectué lors de ce week-end, certaines données sont manquantes ou trop imprécises pour pouvoir calculer un prix exact de chaque recette. Certaines simplifications méthodologiques ont dû être faites.

- Le prix d'une recette est calculé par rapport au prix de la quantité de viande et/ou foie et/ou chair qu'elle contient
- Le gras n'étant pas limitant il n'est pas comptabilisé (ou son prix est égal à 0€ si vous préférez). Ainsi, plus une recette contient en proportion du gras, moins elle est chère en unité de poids. He oui, le cholestérol ne vaut pas grand chose!
- Les autres ingrédients des différentes recettes sont intégrés dans le prix total des courses du weekend qui est divisé au prorata du nombre de personnes. Le prix des ingrédients n'est donc pas contenu dans le prix des recettes.
- De même, les boyaux sont intégrés au prix total des courses et non pas dans le prix des différentes recettes. On pourrait en théorie le faire mais les données sont trop imprécises pour que ça ait du sens. Une estimation très rapide "*à la louche*" conduit à un prix d'environ 30 cents de boyau pour une saucisse sèche ou un saucisson, environ 20 cents de boyau pour une chipo et environ 3 cents de boyau pour une saucisse fraîche ou un boudin.

## Méthode 1

Lorsque les recettes sont conditionnées en produit de différentes tailles, un premier calcul consiste à évaluer le prix unitaire des différents conditionnement. La taille du conditionnement donne un coefficient qui, associé à la quantité faite de chaque conditionnement et le prix total de la recette, permet de retrouver le prix unitaire. Je sais que beaucoup s'en foute, mais moi j'adore mettre des formules, alors la voici :

$$PUproduit_{ij} = \frac{coef_{ij} \times P_{total_j}}{\sum_i (coef_{ij} \times quantite_{ij})}$$

où  $PUproduit_{ij}$  est le prix unitaire du produit (ou conditionnement)  $i$  d'une recette  $j$ ,  $coef_{ij}$  est le coefficient associé à ce conditionnement,  $P_{total_j}$  est le prix de revient total de la recette  $j$  (cf Tableau 2) et  $quantite_{ij}$  est la quantité totale faite de conditionnement  $i$  pour la même recette  $j$ .

Une fois qu'on a le prix unitaire d'un conditionnement, il suffit de le multiplier par la quantité que chaque personne/famille a pris pour savoir ce que doit la personne/famille pour cette recette :

$$Prix_{jk} = \sum_i (nb_{ijk} \times PUproduit_{ij})$$

où  $Prix_{jk}$  est le prix que doit payer la personne/famille  $k$  pour la recette  $j$ ,  $nb_{ijk}$  est le nombre du conditionnement  $i$  de la recette  $j$  pris par la personne/famille  $k$  et  $PUproduit_{ij}$  est le prix unitaire du produit (ou conditionnement)  $i$  de la recette  $j$ .

## Méthode 2

Si il n'y a qu'un conditionnement pour une recette, c'est directement la quantité prise par une personne/famille qui est utilisée comme coefficient associé au prix total de la recette pour calculer ce que doit la personne/famille. Ce coefficient peut être un nombre d'unité prise (e.g. j'ai pris 10 caillettes), un poids (e.g. j'ai pris 500g de chipolatas) ou une part (e.g. j'ai pris une part de jambon).

$$Prix_{jk} = \frac{w_{jk} \times P_{total_j}}{\sum_k w_{jk}}$$

où  $Prix_{jk}$  est le prix que doit payer la personne/famille  $k$  pour la recette  $j$ ,  $w_{jk}$  est le coefficient représentant la quantité de la recette  $j$  prise par la personne/famille  $k$  et  $P_{total_j}$  est le prix de revient total de la recette  $j$  (Tableau 2).

Pour les plus passionnés, suspicieux, fous ou ceux qui s'ennuient, normalement vous avez tout dans ce document pour refaire les calculs et vérifier que je ne me suis pas trompé. Mais attention, les chiffres qui sont dans les tableaux peuvent avoir des décalages de quelques grammes ou centimes à cause des arrondis (j'allais pas laisser plus de deux chiffres décimaux). par contre, vous verrez qu'à la fin on tombe bien!

## 3.2 Terrine et pâtés

### 3.2.1 Pâté de foie

La méthode 1 a été appliquée pour le pâté de foie donnant un prix unitaire de 0.46 € pour le spots de 130 ml et de 0.93 € pour les pots de 260 ml (oui c'est pas tout à fait le double mais souvenez-vous, les arrondis !!!).

Tableau 3

produit

quantite

coef

prix_unitaire
pate_foie_130ml
2
130
0.46
pate_foie_260ml
8
260
0.93

Ce qui en fonction de ce que chacun a pris donne le tableau (Tableau 4) suivant des prix à payer par personne/famille pour cette recette.

Tableau 4

qui
doit_payer
anaelle_matthieu
0.00
casse
0.00
commun
0.00
dons
0.46
estelle_marian
1.85
laura_thomas
0.93
marion_judicael
0.93
steph_luc
0.93
suk_ben
1.39
tiffany
1.85



### 3.2.2 Pâté de campagne

Même travail pour le pâté de campagne avec la méthode 1.

Tableau 5

produit

quantite

coef

prix\_unitaire

pate\_campagne\_130ml

5

130

0.52

pate\_campagne\_200ml

8

200

0.79

pate\_campagne\_260ml

14

260

1.03

Et le tableau des prix à payer.

Tableau 6

qui

doit\_payer

anaelle\_matthieu

3.17

casse

1.03

commun

0.00

dons

0.52

estelle\_marian

3.88

laura\_thomas

3.65

marion\_judicael

2.58

steph\_luc

2.34

suk\_ben

3.09

tiffany

3.09

### **3.2.3 Terrine au four**

La terrine au four a été divisée en 8 parts (dont une donnée). La méthode 2 est utilisée.

Tableau 7

qui

doit\_payer

anaelle\_matthieu

3.13

casse

0.00

commun

0.00

dons

3.13

estelle\_marian

3.13

laura\_thomas

3.13

marion\_judicael

3.13

steph\_luc

3.13

suk\_ben

3.13

tiffany

3.13

### 3.2.4 Jambonneau

Même méthode 2 pour les jambonneaux qui ont été divisés en 8 parts dont une consommée en commun.

Tableau 8

qui	
doit_payer	
anaelle_matthieu	
2.61	
casse	
0.00	
commun	
2.61	
dons	
0.00	
estelle_marian	
2.61	
laura_thomas	
2.61	
marion_judicael	
2.61	
steph_luc	
2.61	
suk_ben	
2.61	
tiffany	
2.61	

### 3.2.5 Caillettes

Les caillettes sont considérées comme ayant toutes le même poids de viande. Le nombre prit par chaque personne/famille fait office de coefficient pour la méthode 2.

Tableau 9

qui	
doit_payer	
anaelle_matthieu	
2.26	
casse	
0.00	

commun	
0.00	
dons	
6.79	
estelle_marian	
5.66	
laura_thomas	
2.26	
marion_judicael	
3.39	
steph_luc	
3.39	
suk_ben	
4.53	
tiffany	
3.39	

### 3.2.6 Pâté de tête et rillettes

D'un commun accord, le pâté de tête et les rillettes sont considérées comme ayant un coût de viande égal à 0€ car issus de partie qui serait jetées sinon.

## 3.3 Boudin

### 3.3.1 Boudin blanc

Le boudin blanc contient de la chair et on considère que chaque boudon en contient la même quantité. On utilise la méthode 2 avec comme coefficients le nombre de boudin pris par chaque personne/famille.

Tableau 10

qui	
doit_payer	
anaelle_matthieu	
2.99	
casse	
0.00	
commun	
0.75	
dons	
1.49	

estelle_marian	
5.97	
laura_thomas	
0.75	
marion_judicael	
2.24	
steph_luc	
4.48	
suk_ben	
3.73	
tiffany	
2.61	

### 3.3.2 Boudins noir et créole

D'un commun accord, les boudins noir et créole sont considérés comme ayant un coût de viande égal à 0€ car issus de partie qui serait jetées sinon.

## 3.4 Saucisses fraiches et chipolatas

### 3.4.1 Saucisses fraiches

Pour les saucisses fraiches, on considère que chaque saucisse contient la même quantité de viande. Sur le coût de revient total de cette recette (Tableau 2), des saucisses ont été prises seules et d'autres sont dans certains bocaux de viande (4 dans les bocaux de saucisses seules et 2 dans les bocaux de saucisses/viande). Il faut d'abord calculer le prix de revient d'une saucisses en considérant la totalité faite de saucisses. En comptant les fraiches et celles mises en bocaux, au total, 78 saucisses ont été faites. Le tableau 2 nous dit que le coût total des saucisses est de 66.69€ donc le coût unitaire d'une saucisse est de 0.86€.

Le tableau 11 donne ce que doit payer chaque personne/famille sur les saucisses fraiches seulement avec la méthode 2 en prenant comme coefficient le nombre de saucisses fraiches prises. Celles mises en bocaux seront comptabilisées dans le prix des bocaux.

Tableau 11

qui	
doit_payer	
anaelle_matthieu	
5.13	
casse	
0.00	
commun	
11.12	
dons	

0.00
estelle_marian
0.00
laura_thomas
2.57
marion_judicael
0.00
steph_luc
0.00
suk_ben
5.13
tiffany
0.00

### 3.4.2 chipolatas

La méthode 2 est également utilisée ici avec comme coefficients le poids de chipolatas pris par chaque personne/famille, ce qui en fait surement un coût plus précis que pour les saucisses fraiches.

Tableau 12

qui
doit_payer
anaelle_matthieu
14.76
casse
0.00
commun
0.00
dons
2.58
estelle_marian
11.67
laura_thomas
12.76
marion_judicael
7.59
steph_luc
6.00

suk\_ben

11.67

tiffany

7.75

### 3.5 Saucisses sèches et saucissons

#### 3.5.1 Saucisses sèches

On considère ici aussi que chaque saucisse sèche contient la même quantité de viande et le nombre prix par chaque personne/famille sert de coefficient dans la méthode 2.

**N.B.** à mon avis ici il y a plus de différence que pour les saucisses fraîches où les caillettes. Il serait surement plus précis les autres années de peser avant séchage chaque saucisse est de répartir directement. Cela demande un peu plus de logistique car il faut marquer chaque saucisse pour redistribuer convenablement après séchage.

Tableau 13

qui

doit\_payer

anaelle\_matthieu

4.17

casse

0.00

commun

0.00

dons

0.00

estelle\_marian

8.34

laura\_thomas

4.17

marion\_judicael

8.34

steph\_luc

4.17

suk\_ben

8.34

tiffany

4.17

### 3.5.2 Saucissons

Même travail que pour les saucisses sèches avec la même remarque sur une pesée et répartition avant séchage.

Tableau 14

qui	
doit_payer	
anaelle_matthieu	
17.29	
casse	
0.00	
commun	
0.00	
dons	
0.00	
estelle_marian	
17.29	
laura_thomas	
17.29	
marion_judicael	
12.97	
steph_luc	
17.29	
suk_ben	
17.29	
tiffany	
17.29	

### 3.5.3 Chorizo

Même travail et remarque que pour les saucisses sèches et saucissons.

Tableau 15

qui	
doit_payer	
anaelle_matthieu	
4.17	
casse	
0.00	
commun	



0.00
dons
0.00
estelle_marian
2.08
laura_thomas
2.08
marion_judicael
2.08
steph_luc
2.08
suk_ben
2.08
tiffany
2.08

### 3.6 Bocaux viandes

#### 3.6.1 Bocaux viandes et/ou saucisses

Les bocaux de viande sont conditionnés en bocaux de différentes tailles avec de la viande seule, de la saucisse seule ou bien les deux. La méthode 1 est appliquée avec la petite différence qu'il faut ajouter le prix des saucisses lorsqu'il y en a. Pour les coefficients liés à a viande, on considère que le bocaux de viande pour 1-2 personnes contiennent environ 200g, ceux de 3-4 personnes environ 400g, ceux qui mélangent viande et saucisses environ 300g. Pour les saucisses, on considère qu'il y en a 2 dans le bocaux saucisses et viande et 4 dans les bocaux de saucisses uniquement.

Tableau 16

produit
quantite
coef_v viande
qtite_saucisse
prix_v viande
prix_saucisse
prix_unitaire
bocaux_saucisses
7
0
4
0.00

3.42

3.42

saucisses\_viandes

11

300

2

2.57

1.71

4.28

viandes\_1-2p

11

200

0

1.71

0.00

1.71

viandes\_3-4p

13

400

0

3.43

0.00

3.43

Le bocal de saucisses seules revient à 3,42€, le bocal de mélange viande saucisses à 4,28€, le bocal de viande pour 1-2 personnes à 1,71€ et le bocal de viande pour 3-4 personnes à 3,43€.

Tableau 17

qui

doit\_payer

anaelle\_matthieu

6.85

casse

6.86

commun

0.00

dons

0.00

estelle_marian
30.83
laura_thomas
34.26
marion_judicael
6.85
steph_luc
10.28
suk_ben
23.98
tiffany
14.56

### 3.6.2 Bocaux jambonneau

On considère que la même quantité de jambonneau a été mise dans les 3 bocaux.

Tableau 18

qui
doit_payer
anaelle_matthieu
0.00
casse
0.00
commun
0.00
dons
0.00
estelle_marian
2.72
laura_thomas
0.00
marion_judicael
2.72
steph_luc
0.00
suk_ben
0.00

tiffany

2.72

### 3.7 Viandes fraiches

#### 3.7.1 Côte de porc

La méthode 2 est appliquée avec comme coefficients les poids pris par chacun.

Tableau 19

qui

doit\_payer

anaelle\_matthieu

19.09

casse

0.00

commun

0.00

dons

4.25

estelle\_marian

6.25

laura\_thomas

12.09

marion\_judicael

11.34

steph\_luc

0.00

suk\_ben

16.68

tiffany

0.00

#### 3.7.2 Rouelle

La méthode 2 est appliquée avec comme coefficients les poids pris par chacun.

Tableau 20

qui

doit\_payer

anaelle_matthieu	
14.76	
casse	
0.00	
commun	
0.00	
dons	
0.00	
estelle_marian	
12.09	
laura_thomas	
9.17	
marion_judicael	
10.75	
steph_luc	
0.00	
suk_ben	
13.67	
tiffany	
0.00	

### 3.7.3 Roti

La méthode 2 est appliquée avec comme coefficients les poids pris par chacun.

Tableau 21

qui	
doit_payer	
anaelle_matthieu	
28.60	
casse	
0.00	
commun	
0.00	
dons	
5.92	
estelle_marian	
15.84	

laura_thomas
12.76
marion_judicael
16.59
steph_luc
7.00
suk_ben
22.84
tiffany
8.00

### 3.7.4 Filet mignon

Le filet mignon a été mangé ensemble, son prix total va dans les dépenses communes.

Tableau 22

qui
doit_payer
anaelle_matthieu
0.00
casse
0.00
commun
22.51
dons
0.00
estelle_marian
0.00
laura_thomas
0.00
marion_judicael
0.00
steph_luc
0.00
suk_ben
0.00
tiffany
0.00

### 3.7.5 Ribs

Les ribs seront mangées ensemble, leur prix total va dans les dépenses communes.

Tableau 23

qui	
doit_payer	
anaelle_matthieu	
0.00	
casse	
0.00	
commun	
48.35	
dons	
0.00	
estelle_marian	
0.00	
laura_thomas	
0.00	
marion_judicael	
0.00	
steph_luc	
0.00	
suk_ben	
0.00	
tiffany	
0.00	

## 3.8 Viandes sèches

### 3.8.1 Poitrine

On considère que les huit poitrines ont le même poids (car elles n'ont pas été pesées individuellement avant pesage). Le nombre de poitrines prises par personne/famille correspond aux coefficients pour la méthode 2.

Tableau 24

qui	
doit_payer	
anaelle_matthieu	
11.05	

casse	
0.00	
commun	
0.00	
dons	
0.00	
estelle_marian	
11.05	
laura_thomas	
11.05	
marion_judicael	
0.00	
steph_luc	
0.00	
suk_ben	
5.52	
tiffany	
5.52	

### 3.8.2 Jambon

On divisera le jambon en 7 parts égales que l'on répartira entre chaque personne/famille.

Tableau 25

qui	
doit_payer	
anaelle_matthieu	
29.36	
casse	
0.00	
commun	
0.00	
dons	
0.00	
estelle_marian	
29.36	
laura_thomas	
29.36	



marion\_judicael

29.36

steph\_luc

29.36

suk\_ben

29.36

tiffany

29.36

### 3.8.3 Autres viandes

Comme pour le jambon, on divisera le jambon en 7 parts égales que l'on répartira entre chaque personne/famille.

Tableau 26

qui

doit\_payer

anaelle\_matthieu

2.98

casse

0.00

commun

0.00

dons

0.00

estelle\_marian

2.98

laura\_thomas

2.98

marion\_judicael

2.98

steph\_luc

2.98

suk\_ben

2.98

tiffany

2.98

## 4 Prix à payer par personne

### 4.1 La viande

Une fois qu'on a fait le calcul pour toutes les recettes, pour connaître ce que doit la personne/famille  $k$ , il suffit de sommer l'ensemble de ce qu'elle doit pour chaque recette.

$$Prix_k = \sum_i Prix_{jk}$$

où  $Prix_k$  est le prix que doit la personne/famille  $k$  pour l'ensemble des recettes.

Tableau 27

qui

doit\_payer

anaelle\_matthieu

172.34

casse

7.89

commun

85.33

dons

25.14

estelle\_marian

173.60

laura\_thomas

163.83

marion\_judicael

126.43

steph\_luc

96.03

suk\_ben

178.02

tiffany

111.12

### 4.2 Achats commun

Le tableau 28 résume les achats communs, toutes personnes/familles confondues. Sont ajoutés dedans le coût de revient de la viande en commun i.e. celle mangée ensemble (**commun**), celle donnée (**dons**) et la casse qu'il y a eu (**casse**).

Tableau 28

achat	
doit_payer	
bocaux	
90.00	
boyaux_boeuf	
20.37	
boyaux_chipolatas	
46.40	
boyaux_porc	
3.08	
boyaux_saucisses	
12.20	
courses	
178.63	
joints_bocaux	
20.60	
legumes	
60.00	
sel	
15.60	
viennoiserie	
20.00	
cochon_casse	
7.89	
cochon_commun	
85.33	
cochon_dons	
25.14	

Le coût de ces achats communs sont répartis entre les personnes/familles au prorata du nombre de personnes, les enfants n'étant pas comptés.

Tableau 29

qui	
doit_payer	
anaelle_matthieu	
90.04	
estelle_marian	

90.04
laura__thomas
90.04
marion__judicael
90.04
steph__luc
90.04
suk__ben
90.04
tiffany
45.02

### 4.3 Total

Pour savoir ce que doit payer chaque personne/famille, on somme le coût de la viande pris par chacun et le coût des dépenses communes que doit chacun pour obtenir le tableau 29.

Tableau 30
qui
doit_payer
anaelle__matthieu
262.38
estelle__marian
263.63
laura__thomas
253.87
marion__judicael
216.47
steph__luc
186.07
suk__ben
268.06
tiffany
156.14

## 5 Qui doit à qui ?

Le tableau 31 fait un bilan de ce que chacun a payé, ce que chacun doit payer et la différence entre ce que chacun doit payer et ce que chacun a payé. En gros, si c'est positif, c'est la somme que vous devez, si c'est négatif, c'est la somme qu'on vous doit. Donc tout le monde doit de l'argent à Steph&Luc, à Clément et au Mazel.

Je propose ici que tout le monde donne ce qu'il doit à Steph&Luc et que ces derniers remboursent Clément et le Mazel.

Tableau 31

qui

a\_paye

doit\_payer

difference

anaelle\_matthieu

110.94

262.38

151.44

clement

28.73

0.00

-28.73

estelle\_marian

80.00

263.63

183.63

mazel

74.95

0.00

-74.95

steph\_luc

1273.04

186.07

-1086.97

suk\_ben

29.33

268.06

238.73

tiffany

9.63  
156.14  
146.51  
laura\_\_thomas  
0.00  
253.87  
253.87  
marion\_\_judicael  
0.00  
216.47  
216.47

## 6 Annexe

Tableau des répartitions des recettes entre les personnes/familles

recettes  
produit  
steph\_\_luc  
estelle\_\_marian  
anaelle\_\_matthieu  
laura\_\_thomas  
marion\_\_judicael  
tiffany  
suk\_\_ben  
commun  
dons  
casse  
pate\_\_foie  
pate\_\_foie\_260ml  
1  
2  
0  
1  
1  
2  
1

0

0

0

pate\_foie

pate\_foie\_130ml

0

0

0

0

0

0

1

0

1

0

pate\_campagne

pate\_campagne\_260ml

1

3

0

2

2

2

3

0

0

1

pate\_campagne

pate\_campagne\_200ml

1

1

4

2

0

0

0

0  
0  
0  
pate\_campagne  
pate\_campagne\_130ml  
1  
0  
0  
0  
1  
2  
0  
0  
1  
0  
pate\_tete  
pate\_tete\_260ml  
0  
1  
0  
0  
1  
3  
2  
0  
0  
0  
pate\_tete  
pate\_tete\_130ml  
0  
1  
1  
2  
1  
2  
2



0

0

0

rillettes

rillettes\_500ml

0

0

0

1

0

0

0

0

0

0

rillettes

rillettes\_260ml

2

4

5

4

3

2

6

1

0

0

rillettes

rillettes\_130ml

3

2

2

1

2

3

0

1  
0  
1  
rillettes  
rillettes\_350ml  
0  
1  
0  
0  
0  
1  
1  
0  
0  
0  
jambonneau  
jambonneau  
1  
1  
1  
1  
1  
1  
1  
1  
1  
0  
0  
terriner\_four  
terriner\_four  
1  
1  
1  
1  
1  
1  
1

0  
1  
0  
caillettes  
caillettes  
6  
10  
4  
4  
6  
6  
8  
0  
12  
0  
bocaux\_vian  
viandes\_3-4p  
1  
3  
1  
2  
1  
1  
2  
0  
0  
2  
bocaux\_vian  
viandes\_1-2p  
2  
0  
0  
4  
0  
2  
3

0  
0  
0  
bocaux\_viandes  
saucisses\_viandes  
0  
4  
0  
4  
0  
1  
2  
0  
0  
0  
bocaux\_viandes  
bocaux\_saucisses  
1  
1  
1  
1  
1  
1  
1  
0  
0  
0  
bocaux\_jambonneau  
bocaux\_jambonneau  
0  
1  
0  
0  
1  
1  
0

0

0

0

boudin\_charentais

boudins\_charentais

4

7

8

6

5

6

9

11

11

0

boudin\_charentais

boudins\_charentais\_430ml

0

1

1

0

0

2

0

0

0

0

boudin\_charentais

boudins\_charentais\_250ml

0

0

0

1

0

0

0

0  
0  
0  
boudin\_creole  
boudins\_creole  
3  
4  
8  
5  
5  
8  
11  
11  
2  
0  
boudin\_creole  
boudins\_creole\_250ml  
0  
0  
0  
0  
1  
1  
1  
0  
0  
0  
boudin\_blanc  
boudins\_blanc  
12  
16  
8  
2  
6  
7  
10

2  
4  
0  
saucisses\_fraiches  
saucisses\_fraiches  
0  
0  
6  
3  
0  
0  
6  
13  
0  
0  
chipolatas  
chipolatas  
720  
1400  
1770  
1530  
910  
930  
1400  
0  
310  
0  
saucissons  
saucissons  
4  
4  
4  
4  
3  
4  
4

0  
0  
0  
saucisses\_seches  
saucisses\_seches  
1  
2  
1  
1  
2  
1  
2  
0  
0  
0  
chorizo  
chorizo  
1  
1  
2  
1  
1  
1  
1  
0  
0  
0  
cote\_de\_porc  
cote\_de\_porc  
0  
750  
2290  
1450  
1360  
0  
2001



0  
510  
0  
rouelle  
rouelle  
0  
1450  
1770  
1100  
1290  
0  
1640  
0  
0  
0  
roti  
roti  
840  
1900  
3430  
1530  
1990  
960  
2740  
0  
710  
0  
filet\_mignon  
filet\_mignon  
0  
0  
0  
0  
0  
0  
0  
0

2700

0

0

ribs

ribs

0

0

0

0

0

0

0

5800

0

0

poitrine

poitrine

0

2

2

2

0

1

1

0

0

0

jambon

jambon

1

1

1

1

1

1

1

0  
0  
0  
autres\_viandes\_seches  
autres\_viandes  
1  
1  
1  
1  
1  
1  
1  
1  
0  
0  
0