

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

Benjamin Louis

26-02-2019

Contents

TL;DR	1
1 Bilan du weekend	2
1.1 Déroulement du weekend	2
1.2 Ce qui a été dit	2
2 Généralités	2
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
3 Prix des différentes recettes en fonction de leur conditionnement	4
3.1 Méthode de calcul	4
3.2 Terrine et pâtés	5
3.3 Boudin	8
3.4 Saucisses fraîches et chipolatas	9
3.5 Saucisses sèches et saucissons	9
3.6 Bocaux viandes	11
3.7 Viandes fraîches	12
3.8 Viandes sèches	15
4 Prix à payer par personne	16
4.1 La viande	16
4.2 Achats commun	16
4.3 Total	17
5 Qui doit à qui ?	18

TL;DR

Note culture geek: TL;DR est un sigle composé des initiales de “too long; didn’t read”, qui peut être traduit par “trop; pas lu”. Ce sigle est notamment employé fréquemment dans les articles de blogs pour signifier que la section qui suit est un résumé du message initial pour ceux qui ont la flemme de tout lire.

ce document, non terminé et faisant le bilan du weekend et des comptes, est assez détaillé par soucis de transparence (et aussi un peu parce que je peux pas m’en empêcher) et je peux comprendre que ça ne vous passionne pas. Pour ceux qui veulent juste savoir combien ils doivent et à qui, rendez-vous directement à la section 5 **Qui doit à qui ?**. Pour les autres, bonne lecture!

1 Bilan du weekend

1.1 Dérroulement 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 essayez)
- 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 1 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.

Table 1: Généralités sur les cochons

Intitulé	Valeur
Nombre de cochons	2.00
Poids total (kg)	232.60
Prix au kilo (€/kg)	4.90
Prix total (€)	1139.74
Poids de viande (kg)	85.14
Poids de chair (kg)	48.17
Poids des foies (kg)	3.40
Poids de gras (kg)	32.60
Rendement sans foie (%)	57.00
Rendement avec foie (%)	59.00
Poids viandes + chair + foies (kg)	136.71
Prix viandes + chair + foies au kilo (€/kg)	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 tableau 2 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. Si la case est vide, c'est que la valeur est de 0.

Table 2: Poids et prix selon les recettes

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_viandes	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

Note:

Les poids sont en kilogramme, le prix est en €

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 du 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 !!!).

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.

Table 3: Prix unitaire du pâté de foie

produit	quantite	coef	prix_unitaire
pate_foie_130ml	2	130	0.46
pate_foie_260ml	8	260	0.93

Note:

quantite et coef sont sans unité, prix_unitaire est en €/unité

Table 4: Coût par personne/famille pour le pâté de foie

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

Note:

doit_payer est en €

3.2.2 Pâté de campagne

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

Table 5: Prix unitaire du pâté de campagne

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

Note:

quantite et coef sont sans unité, prix_unitaire est en €/unité

Et le tableau des prix à payer.

3.2.3 Terrine au four

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

3.2.4 Jambonneau

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

Table 6: Coût par personne/famille pour le pâté de campagne

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

Note:

doit_payer est en €

Table 7: Coût par personne/famille pour la terrine au four

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

Note:

doit_payer est en €

Table 8: Coût par personne/famille pour le jambonneau

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

Note:

doit_payer est en €

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.

Table 9: Coût par personne/famille pour les caillettes

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

Note:

doit_payer est en €

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 contien la même quantité. On utilise la méthode 2 avec comme coefficients le nombre de boudin pris par chaque personne/famille.

Table 10: Coût par personne/famille pour le boudin blanc

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

Note:

doit_payer est en €

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 fraîches et chipolatas

3.4.1 Saucisses fraîches

Pour les saucisses fraîches, 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 saucisse en considérant la totalité faite de saucisses. En comptant les fraîches 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 fraîches seulement avec la méthode 2 en prenant comme coefficient le nombre de saucisses fraîches prises. Celles mises en bocaux seront comptabilisées dans le prix des bocaux.

Table 11: Coût par personne/famille pour les saucisses fraîches

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

Note:

doit_payer est en €

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 sûrement un coût plus précis que pour les saucisses fraîches.

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 sûrement plus précis les autres années de peser avant séchage chaque saucisse est de répartir directement.

Table 12: Coût par personne/famille pour les chipolatas

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

Note:

doit_payer est en €

Cela demande un peu plus de logistique car il faut marquer chaque saucisse pour redistribuer convenablement après séchage.

Table 13: Coût par personne/famille pour les saucisses sèches

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

Note:

doit_payer est en €

3.5.2 Saucissons

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

3.5.3 Chorizo

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

Table 14: Coût par personne/famille pour les saucissons

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

Note:

doit_payer est en €

Table 15: Coût par personne/famille pour le chorizo

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

Note:

doit_payer est en €

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.

Le bocal de saucisses seules revient à 3,42€, le bocal de mélangent 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€.

3.6.2 Bocaux jambonneau

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

Table 16: Prix unitaire des bocaux de viandes

produit	quantite	coef_viande	qtite_saucisse	prix_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

Note:

les quantités et coefs sont sans unité, les prix sont en €/unité

Table 17: Coût par personne/famille pour les bocaux de viandes

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

Note:

doit_payer est en €

Table 18: Coût par personne/famille pour les bocaux de jambonneau

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

Note:

doit_payer est en €

3.7 Viandes fraîches

3.7.1 Côte de porc

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

Table 19: Coût par personne/famille pour les côtes de porc

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

Note:

doit_payer est en €

3.7.2 Rouelle

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

Table 20: Coût par personne/famille pour les rouelles

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

Note:

doit_payer est en €

3.7.3 Roti

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

3.7.4 Filet mignon

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

3.7.5 Ribs

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

Table 21: Coût par personne/famille pour les rotis

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

Note:

doit_payer est en €

Table 22: Coût par personne/famille pour les filets mignons

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

Note:

doit_payer est en €

Table 23: Coût par personne/famille pour les ribs

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

Note:

doit_payer est en €

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.

Table 24: Coût par personne/famille pour les poitrines séchées

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

Note:

doit_payer est en €

3.8.2 Jambon

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

Table 25: Coût par personne/famille pour le jambon

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

Note:

doit_payer est en €

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.

Table 26: Coût par personne/famille pour les autre morceaux de viandes à sécher

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

Note:

doit_payer est en €

4 Prix à payer par personne

4.1 La viande

Une fois qu'on a fait la 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.

Table 27: Coût total par personne/famille pour la viande

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

Note:

doit_payer est en €

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**).

Table 28: Résumé des dépenses communes

achat	cout
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

Note:

cout est en €

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

Table 29: Coût total par personne/famille pour les dépenses communes

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

Note:

doit_payer est en €

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.

Table 30: Coût total par personne/famille pour le weekend

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

Note:

doit_payer est en €

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.

Table 31: Net à payer ou à recevoir par personne/famille

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

Note:

a_paye, doit_payer et difference sont en €

Table 32: 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	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_viandes	viandes_3-4p	1	3	1	2	1	1	2	0	0	2
bocaux_viandes	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	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	0	0	0

Note:

Les pâtés de foie, de campagne, rillettes, saucisses fraîches, caillettes, saucisses sèches, saucissons, chorizos, boudins, bocaux de viandes, de jambonneau et les poitrines sont en unité (ou pièce); le jambonneau, la terrine au four, le jambon et les autres morceaux de viandes séchés sont en part; les chipolatas, côtes de porc, rouelles, rotis, filets mignon et ribs sont en grammes.