



Co-funded by  
the European Union



**SSPICE IT!**

Sustainability Skills Program for International Catering  
operators and Entrepreneurs through Integrated Training

## **SSPICE IT! – Programme de compétences en durabilité pour les opérateurs et entrepreneurs internationaux de la restauration grâce à une formation intégrée**

Le projet SSPICE IT! est cofinancé par la Commission européenne dans le cadre du programme Erasmus+.

*Le contenu de cette publication reflète uniquement le point de vue du consortium informatique SSPICE et la Commission n'est pas responsable de l'utilisation qui pourrait être faite des informations qu'elle contient.*

## Sous-module n°24: Utiliser une feuille de calcul financière

<b>DOMAINE THÉMATIQUE</b>	<b>Résilience économique et adaptation dans le secteur alimentaire</b>	
<b>SOUS-DOMAINE DE REFERENCE</b>	<i>Entreprenariat</i>	
<b>HEURES</b>	5	
<b>OBJECTIFS D'APPRENTISSAGE</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Comprendre la résilience économique :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Définir et expliquer la résilience économique dans le secteur alimentaire</li> <li>• Explorer les facteurs contribuant à la vulnérabilité économique</li> <li>• Illustrer l'impact des chocs économiques à travers des études de cas.</li> </ul> </li> <li>2. <b>Évaluation des risques et des vulnérabilités :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identifier les risques affectant la stabilité économique.</li> <li>• Quantifier les risques et analyser la dynamique du marché.</li> <li>• Examiner les interdépendances du marché mondial</li> </ul> </li> <li>3. <b>Stratégies et pratiques adaptatives :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Introduire des stratégies adaptatives pour renforcer la résilience.</li> <li>• Mettre en avant la diversification, les chaînes d'approvisionnement flexibles et l'innovation.</li> <li>• Présenter des adaptations d'entreprises réussies.</li> </ul> </li> <li>4. <b>Élaborer un plan de résilience :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Concevoir des plans de résilience économique adaptés</li> <li>• Intégrer l'évaluation des risques et la planification de scénarios.</li> <li>• Mettre l'accent sur la surveillance et les ajustements continus.</li> </ul> </li> </ol>		
<b>ACTIVITÉS D'APPRENTISSAGE</b>		
<b>Théorique</b>	<b>Pratique</b>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Lecture</li> <li>✓ Études de cas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Analyse d'étude de cas : Étudier les adaptations réussies des entreprises aux défis économiques.</li> <li>✓ Simulation de la chaîne d'approvisionnement</li> <li>✓ Atelier d'évaluation des risques : identifier et hiérarchiser les risques potentiels pour les entreprises.</li> <li>✓ Planification de scénarios : Planifier des stratégies pour différents scénarios économiques.</li> <li>✓ Interventions d'experts invités : apprendre des stratégies d'adaptation économique des experts du secteur.</li> <li>✓ Brainstorming sur la diversification : générer des idées pour élargir les gammes de produits et les marchés.</li> <li>✓ Création de plans de résilience : Élaborer des plans de résilience économique pour les entreprises.</li> <li>✓ Recherche sur les tendances du marché : explorer l'impact des tendances sur la résilience économique.</li> <li>✓ Séances d'apprentissage entre pairs : partager les meilleures pratiques en matière de résilience économique.</li> <li>✓ Discussions économiques interactives : débattre des effets des facteurs économiques sur les entreprises.</li> </ul>
--	---

## TABLE DES MATIÈRES

SOUS-MODULE 24 : UTILISER UNE FEUILLE DE CALCUL FINANCIÈRE.....	5
EXTRAS .....	10
1. Lectures complémentaires.....	10
2. Remerciements .....	11
3. Glossaire .....	11

## SOUS-MODULE 24 : Utiliser une feuille de calcul financière

**Objectif :** L'objectif de cette tâche est de développer une feuille financière de base pour votre idée d'entreprise, en se concentrant sur les domaines financiers clés tels que les coûts de personnel, les tarifs, les investissements initiaux, les dépenses d'exploitation, les bénéfices, les revenus des ventes et la viabilité économique.

### Instructions :

- 1. Présentation de l'entreprise** - Fournissez un bref aperçu de votre idée d'entreprise, y compris les produits ou services que vous proposerez et votre marché cible.
- 2. Investissements initiaux** - Décrivez les investissements initiaux nécessaires au lancement de votre entreprise. Incluez les coûts liés à l'équipement, à la technologie, aux stocks, aux licences et à toute autre dépense initiale.
- 3. Coûts du personnel** - Estimez les coûts associés à l'embauche de personnel, y compris les salaires, les avantages sociaux et les frais de formation. Le cas échéant, tenez compte des postes à temps partiel ou à temps plein et des variations saisonnières.
- 4. Tarifs et prix** - Déterminez les tarifs ou la structure tarifaire de vos produits ou services. Expliquez la logique qui sous-tend vos décisions en matière de tarification et la manière dont elles s'alignent sur les tendances du marché et les attentes des clients.
- 5. Dépenses d'exploitation** - Identifiez et répertoriez les dépenses d'exploitation courantes de votre entreprise. Cela peut inclure le loyer, les services publics, les assurances, le marketing et tout autre coût régulier. Fournissez des estimations pour chaque catégorie de dépenses.
- 6. Chiffre d'affaires** - Prévoyez vos revenus de vente en fonction de vos prévisions de prix et de ventes. Tenez compte de facteurs tels que la demande du marché, la concurrence et la croissance potentielle sur une période donnée (par exemple, mensuelle ou annuelle).
- 7. État des profits et pertes** - Créez un compte de résultat simple qui décrit vos revenus, coûts et bénéfices prévus sur une période donnée (par exemple, mensuellement ou annuellement). Ce compte de résultat doit fournir un aperçu clair des performances financières de votre entreprise.

**8. Viabilité économique** - Évaluez la viabilité économique de votre entreprise en calculant des ratios financiers clés, tels que le seuil de rentabilité et le retour sur investissement (ROI). Discutez de ce que ces ratios indiquent sur la durabilité et la rentabilité de votre entreprise.

### Directives de soumission :

- Préparez un document ou une feuille de calcul comprenant tous les éléments ci-dessus.
- Étiquetez et organisez clairement chaque section pour une meilleure lisibilité.
- Fournissez des explications ou des hypothèses pour tous les chiffres ou projections figurant dans votre bilan financier.
- Envisagez d'inclure des tableaux ou des graphiques pour représenter visuellement les données financières clés.

Votre bilan financier sera évalué en fonction des **critères suivants** :

- La précision et le réalisme des projections financières.
- L'organisation claire et logique des informations financières.
- La justification des décisions de tarification et des estimations de dépenses.
- La compréhension démontrée des concepts financiers clés.
- La viabilité économique globale et faisabilité de l'idée d'entreprise.

**Remarque :** N'hésitez pas à solliciter l'aide de ressources financières pertinentes ou de mentors lors de la réalisation de cette tâche. Une feuille financière détaillée et bien fondée vous aidera à mieux comprendre et communiquer les aspects financiers de votre idée d'entreprise.

### Exemple de fiche financière : Green Gourmet Food Truck

Catégorie	Montant (€)	Notes
Food Truck	12 000	Camion d'occasion avec cuisine personnalisée
Équipement	3 000	Grills, réfrigérateurs et emballages écologiques
Licences et Permis	1 000	Exigences du gouvernement local
<b>Total des Investissements Initiaux</b>	<b>16 000</b>	
Salaires du personnel	2 500	Deux employés à temps partiel
Ingrédients et fournitures	1 200	Ingrédients végétaliens locaux
Carburant et services publics	500	Essence et électricité
Marketing	300	Publicités sur les réseaux sociaux, flyers
Entretien	200	Entretien du véhicule
<b>Total des Dépenses Mensuelles</b>	<b>4700</b>	
Prix moyens d'un repas	10	Basé sur le prix du menu
Repas vendus par mois	600	Environ 20 repas/jour
<b>Total des Revenus</b>	<b>6 000</b>	
Revenus - Dépenses	1 300	Profit mensuel net
Seuil de rentabilité	12,3	Investissement total / Profit mensuel net

## Analyse du fichier Excel au format narratif

Le fichier Excel fournit un plan financier structuré et simplifié pour le Green Gourmet Food Truck, offrant une vue claire des coûts d'installation initiaux, des dépenses opérationnelles mensuelles, de la génération de revenus et de la rentabilité. Voici une explication de sa structure et de ses avantages pour l'activité de food truck :

### 1. Investissements initiaux

Cette section pose les bases du lancement du food truck en détaillant les coûts ponctuels nécessaires au démarrage des opérations.

- Food Truck (12 000 €) : représente le coût d'achat et de personnalisation d'un camion d'occasion avec cuisine. Investir dans un camion bien équipé garantit un fonctionnement fluide et une mobilité, qui sont essentiels pour atteindre les clients à différents endroits.
- Équipement (3 000 €) : couvre les ustensiles de cuisine essentiels, les unités de réfrigération et les matériaux d'emballage écologiques. Un équipement de haute qualité permet une préparation efficace des aliments et préserve la fraîcheur des repas végétaliens.
- Licences et permis (1 000 €) : Représente les coûts de conformité réglementaire, garantissant que le camion répond aux normes locales de santé et de sécurité.

## 2. Dépenses mensuelles

Cette section donne une compréhension détaillée des coûts opérationnels fixes et variables, permettant au food truck d'établir un budget efficace et d'identifier les domaines dans lesquels des économies de coûts pourraient être possibles.

- Salaires du personnel (2 500 €) : couvre les salaires de deux employés à temps partiel. Le fait de disposer d'un personnel fiable permet d'assurer un service de qualité et un flux de travail fluide pendant les heures de pointe.
- Ingrédients et fournitures (1 200 €) : se concentre sur les ingrédients végétaliens d'origine locale, renforçant l'engagement de l'entreprise en matière de durabilité et de fraîcheur.
- Carburant et services publics (500 €) : Comprend les coûts d'énergie et de carburant nécessaires au fonctionnement efficace du camion et du matériel de cuisine.
- Marketing (300 €) : destiné aux activités promotionnelles, telles que les campagnes sur les réseaux sociaux et les flyers, pour attirer et fidéliser les clients.
- Entretien (200 €) : Comprend l'entretien du véhicule, garantissant que le camion est en bon état de marche et minimisant les pannes imprévues.

## 3. Analyse des revenus et des bénéfices

Cette section aide le propriétaire de l'entreprise à comprendre la rentabilité du food truck et le temps nécessaire pour obtenir un retour sur investissement. Elle permet également d'ajuster les prix, les objectifs de vente ou les contrôles des coûts pour améliorer les performances financières.

- Prix moyen d'un repas (10 €) : fixe un prix équitable qui correspond aux normes du marché pour les repas à base de plantes.
- Repas mensuels vendus (600) : basé sur une estimation réaliste de 20 repas par jour pendant 30 jours.
- Chiffre d'affaires total (6 000 €) : reflète les gains potentiels par mois en multipliant le prix du repas par le nombre de repas vendus.
- Bénéfice et perte (1 300 €) : représente la différence entre le chiffre d'affaires total (6 000 €) et les dépenses mensuelles totales (4 700 €). Le bénéfice mensuel démontre que l'entreprise est viable après avoir couvert tous les coûts.



- Point mort (12,3 mois) : indique la rapidité avec laquelle l'entreprise peut récupérer son investissement initial de 16 000 €. Ce calcul est essentiel pour planifier et évaluer la viabilité financière.

Le tableau financier Excel n'est pas seulement un outil de planification ; c'est un atout stratégique qui contribue à assurer le succès du Green Gourmet Food Truck. En présentant clairement tous les coûts, revenus et bénéfices, il fournit au propriétaire des informations exploitables pour gérer efficacement l'entreprise, atteindre la stabilité financière et se concentrer sur une croissance durable.

## EXTRAS

### 1. Lectures complémentaires

Nous recommandons que les aspects abordés dans ce module puissent être abordés plus en détail dans les supports suivants :

- *Sécurité alimentaire et changement environnemental global*, livre de John Ingram, Polly Ericksen et Diana Liverman - Un recueil complet d'essais qui examinent l'intersection entre la sécurité alimentaire, le changement climatique et la résilience économique. Il offre une perspective multidisciplinaire sur les défis et les solutions du secteur alimentaire.
- *L'état de la sécurité alimentaire et de la nutrition dans le Rapport mondial de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO)* - fournit une analyse approfondie des tendances mondiales en matière de sécurité alimentaire, notamment des facteurs de résilience économique. Il offre des données et des informations précieuses pour comprendre l'état de la sécurité alimentaire.
- *Changement climatique et sécurité alimentaire : document-cadre* par le Programme alimentaire mondial (PAM) - étudie l'impact du changement climatique sur la sécurité alimentaire et décrit des stratégies pour renforcer la résilience économique face aux défis liés au climat.

Journal international des sciences de l'alimentation  
(<https://www.hindawi.com/journals/ijfs/>)

## 2. Remerciements

Le module 7 est le résultat de la collaboration suivante :

<i>Auteurs du module</i>	Rossi Loredana
<i>Contributeurs</i>	Nistor Alina
	Ceausu Ruxandra

## 3. Glossaire

<b>Terme</b>	<b>Définition / Signification</b>
<i>Point d'équilibre</i>	Le niveau de ventes ou d'activité commerciale où le revenu total est égal aux coûts totaux, ne générant ni profit ni perte. Il représente le point où une entreprise couvre toutes ses dépenses, marquant ainsi la transition entre la perte et le profit.
<i>Économie circulaire</i>	Un modèle économique qui vise à minimiser les déchets et à optimiser l'utilisation des ressources en concevant des produits, des services et des chaînes d'approvisionnement favorisant la réduction, la réutilisation et le recyclage des matériaux.
<i>Collaboration intersectorielle</i>	La collaboration entre différentes organisations et secteurs, tels que le gouvernement, les associations industrielles et les entreprises privées, afin de partager les connaissances, les ressources et l'expertise dans le but de renforcer la résilience économique.
<i>Réponse à la crise</i>	Stratégies et plans visant à gérer et atténuer l'impact des événements imprévus ou des crises sur le secteur alimentaire, garantissant ainsi la continuité des opérations et l'intégrité de la chaîne d'approvisionnement.
<i>Résilience économique</i>	La capacité du secteur alimentaire à résister aux chocs, aux perturbations et aux incertitudes et à s'en remettre tout en maintenant ses fonctions essentielles et le bien-être des parties prenantes. Elle garantit la stabilité de l'approvisionnement alimentaire, de l'activité économique et de l'emploi.

<i>Internet des objets (IoT)</i>	Un réseau d'appareils physiques et de capteurs interconnectés qui collectent et échangent des données, permettant une surveillance et un contrôle en temps réel des processus de production et de distribution alimentaire.
<i>L'évaluation des risques</i>	Le processus d'identification, d'évaluation et de priorisation des risques et vulnérabilités potentiels au sein du secteur de l'alimentation et de la restauration afin de prendre des décisions éclairées et d'élaborer des stratégies d'atténuation.
<i>RSI (retour sur investissement)</i>	Mesure financière qui évalue la rentabilité d'un investissement en comparant le rendement obtenu au coût initial, exprimé en pourcentage.
<i>Parties prenantes</i>	Personnes, organisations ou groupes qui ont un intérêt ou une influence dans le secteur alimentaire, y compris les agriculteurs, les producteurs, les détaillants, les consommateurs et les agences gouvernementales.
<i>Chaîne d'approvisionnement</i>	Un réseau d'organisations, d'individus, d'activités, d'informations et de ressources impliqués dans la production, la distribution et la livraison de produits alimentaires des fournisseurs aux consommateurs.
<i>Durabilité</i>	Pratiques et initiatives favorisant la durabilité environnementale, sociale et économique, incluant l'approvisionnement responsable, la réduction des déchets et l'utilisation d'emballages écologiques.
<i>Transparence</i>	Ouverture et clarté dans la chaîne d'approvisionnement, permettant aux parties prenantes de retracer et de comprendre les sources et les processus impliqués dans la production et la distribution des aliments.