

Annexe 6 : le prix d'acceptabilité

Données relatives au calcul du prix d'acceptabilité.

Une enquête a été effectuée auprès d'un échantillon de 500 personnes ayant dégusté la flamiche au Maroilles, au rayon traiteur d'un hypermarché test de la région de Lyon.
Voici les résultats obtenus aux questions relatives à la flamiche au Maroilles d'un diamètre de 25 cm.

Prix au-dessus duquel il serait excessif – A –

Prix en dessous duquel la qualité serait insuffisante – B –

Prix de vente en € TTC	A	B
4	0	189
4,5	0	112
5	25	86
5,5	50	63
6	52	29
6,5	112	21
7	125	0
7,5	81	0
8	55	0

Annexe 6 Bis

Éléments de calcul du prix de revient de la Flamiche au Maroilles Ø 25

A. Ingrédients

1. Farine : vendue par 5 Tonnes → 1600 € les 5 tonnes. Il en faut 85 g.
2. Beurre concentré : vendu par 50 Kg → 145 € les 50 Kg. Il en faut 20 g.
3. Eau : vendu 21 € le m³. Il en faut 60 g.
4. Fromage Maroilles : vendu 8 € le Kg. Il en faut 170 g.
5. Œufs : vendus 1,50 € le Kg. Il en faut 10 g.
6. Crème fraîche : vendue 230 € les 100 Kg. Il en faut 20 g.
7. Sel : vendu 23 € les 100 Kg. Il en faut 2 % du poids des 6 premiers ingrédients.
8. Poivre : vendu 200 € les 50 Kg. Il en faut 2 % du poids des 6 premiers ingrédients.