



RAPPORT D'OBSERVATIONS DÉFINITIVES

LYCÉE HOTELIER LA RENAISSANCE DE SAINT-PAUL (Département de La Réunion)

Exercices 2015 et suivants

Le présent document, qui a fait l'objet d'une contradiction avec les destinataires concernés,
a été délibéré par la chambre le 19 décembre 2019

TABLE DES MATIÈRES

SYNTHÈSE	2
RECOMMANDATIONS	3
PROCÉDURE	4
OBSERVATIONS	5
1 LA FORMATION DES LYCÉENS.....	5
1.1 Performance éducative	5
1.1.1 La filière professionnelle	5
1.1.2 La filière technologique	6
1.2 La production et la vente des objets confectionnés	7
1.2.1 La tarification.....	7
1.2.2 La gestion des stocks alimentaires.....	8
1.2.3 Les prestations de restauration.....	8
1.2.4 Le suivi de la boutique.....	9
1.3 L'organisation des stages hors académie	10
2 LA GESTION DE L'ÉTABLISSEMENT	11
2.1 La gouvernance	11
2.1.1 Les instances	11
2.1.2 Les documents stratégiques	13
2.2 Les finances	14
2.2.1 La fiabilité des comptes	14
2.2.2 La situation financière du budget principal	17
2.3 La paye des agents sous contrat aidé	18
2.3.1 Le contrôle interne	19
2.3.2 Le budget annexe.....	19

SYNTHÈSE

Le lycée hôtelier La Renaissance est le seul lycée de l'académie à former les élèves et étudiants aux métiers de l'hôtellerie et de la restauration. Il propose des formations dans les filières technologiques et professionnelles et prépare les élèves aux diplômes du certificat d'aptitude professionnelle, du baccalauréat ainsi qu'au brevet de technicien supérieur. Il scolarise de l'ordre de 700 élèves en 2019 encadrés par 86 enseignants.

Le lycée présente d'excellents résultats dans la filière technologique, au baccalauréat comme au brevet de technicien supérieur. Les résultats de la filière professionnelle, quoique contrastés, sont très satisfaisants en 2019 concernant le baccalauréat ou les certificats d'aptitudes professionnelles.

L'organisation des stages hors académie est préoccupante. L'établissement n'est pas en mesure d'assurer qu'il remplit ses obligations de contrôle des stages au profit des élèves. Il a présenté des carences dans la demande et le suivi de subventions auprès des financeurs que sont le rectorat, LADOM ou la région. Une perte estimée à 0,25 M€ sur plusieurs années a ainsi été engendrée. Aucun dossier de validation de subventions n'a été transmis au rectorat avant 2019.

Le fonctionnement interne de l'établissement présente des faiblesses importantes. Les recettes des restaurants d'application ne permettent pas de couvrir les dépenses en denrées. Cette situation s'explique par une défaillance de l'ensemble de la chaîne, de l'expression du besoin en denrées à la tarification. Les articles vendus à la boutique ne sont ni connus ni suivis. Malgré plusieurs audits préconisant des mesures correctrices de la part de l'établissement depuis 2017, aucune action concrète d'amélioration n'a été mise en œuvre avant 2019. Le coût pour l'établissement est estimé à 0,2 M€ par an.

La gouvernance présente des marges d'amélioration. L'établissement n'est pas en mesure d'attester du bon fonctionnement de la commission permanente et du conseil pédagogique. La maîtrise et le suivi des différents documents stratégiques que sont le contrat d'objectifs avec le rectorat, le projet d'établissement ou les lettres de mission des chefs d'établissements successifs sont satisfaisants.

Le budget principal présente des manques de fiabilité majeurs. Sur un montant de 2,4 M€ de recettes, le déficit peut être estimé à 0,7 M€. Malgré un audit de la direction des finances publiques en 2017, aucune recommandation à même d'améliorer la fiabilité des comptes n'a été mise en œuvre avant fin 2018. Les fautes de gestion et l'insincérité des comptes présentés ont eu pour conséquence la suspension de l'adjoint gestionnaire au proviseur en octobre 2018. L'absence de dispositifs de contrôle interne financier a permis des pratiques frauduleuses ainsi que des détournements de fonds estimés à au moins 1,6 M€.

L'établissement assure la paie de l'ensemble des agents sous contrat aidés employés par les établissements scolaires de l'académie. Elle fait l'objet d'un budget annexe s'établissant à 14,2 M€ en 2018. Les défaillances dans la gestion de l'établissement ont eu pour conséquence un montant de cotisations sociales impayées s'élevant à au moins 2,5 M€ en 2018.

La situation financière de l'établissement s'avère particulièrement critique. L'établissement devra donc prendre les mesures nécessaires à la fiabilisation de sa gestion et entamer son redressement budgétaire, en lien avec ses financeurs, Etat et région. La nomination d'un nouveau gestionnaire comptable en novembre 2019 gagnerait à être accompagnée de l'instauration de procédures rigoureuses, garantes du bon emploi des deniers publics.

RECOMMANDATIONS¹

Régularité						
Numéro	Domaine	Objet	Non réalisé	En cours de réalisation	Réalisé	Page
1	Fiabilité des comptes	Mettre en place des dispositifs de contrôle des articles vendus à la boutique, conformément aux dispositions de l'instruction comptable M9.6	X			10

Performance						
Numéro	Domaine	Objet	Non réalisé	En cours de réalisation	Réalisé	Page
1	Fiabilité des comptes	Réorganiser la gestion des stocks afin de fiabiliser leur suivi.	X			8
2	Gouvernance et organisation interne	Améliorer la couverture des dépenses en matières d'œuvre par les recettes tirées des ventes de prestations et d'articles confectionnés.	X			9
3	Gouvernance et organisation interne	Renforcer l'organisation administrative, pédagogique et financière des stages hors académie afin d'offrir aux lycéens un accompagnement de meilleure qualité.	X			11
4	Fiabilité des comptes	Poursuivre les travaux de fiabilisation des comptes en priorisant le développement de dispositifs de contrôle interne de nature à empêcher le renouvellement de pratiques frauduleuses		X		17
5	Finances	Encadrer le suivi des dépenses et des recettes afin d'assurer le redressement de la situation budgétaire.	X			18

¹ Les recommandations sont classées sous la rubrique « régularité » lorsqu'elles ont pour objet de rappeler la règle (lois et règlements) et sous la rubrique « performance » lorsqu'elles portent sur la qualité de la gestion, sans que l'application de la règle ne soit mise en cause

PROCÉDURE

Le contrôle des comptes et de la gestion du lycée hôtelier La Renaissance de Saint-Paul (département de La Réunion) a été ouvert le 1^{er} février 2019 par lettre du président de la chambre à M. Philippe Battist, proviseur depuis le 1^{er} septembre 2015. Par lettre du même jour, M. Serge Borderes son prédécesseur en a été avisé.

En application de l'article L. 243-1 du code des juridictions financières, les entretiens de fin de contrôle ont eu lieu le 12 août 2019 avec l'ordonnateur en fonction et avec l'ancien ordonnateur.

La chambre, dans sa séance du 21 août 2019, a arrêté des observations provisoires qui ont été adressées le 23 septembre à MM. Philippe Battist et Serges Borderes. Seul M. Philippe Battist a répondu.

La chambre, dans sa séance du 19 décembre 2019, a arrêté, après avoir examiné la réponse reçue, les observations définitives suivantes :

OBSERVATIONS

Le lycée hôtelier de La Renaissance à Saint-Paul est un établissement public local d'enseignement (EPL) régi par le code de l'éducation. Créé en 1977, il est le seul lycée de l'académie à offrir des formations dans les domaines de l'hôtellerie et de la restauration. Il a une capacité de formation de près de 700 élèves en 2018 répartis dans des formations pré-baccalauréat des filières professionnelle et technologique ainsi que dans une section de technicien supérieur Hôtellerie-restauration. 86 enseignants encadrent ces élèves. Il dispose de restaurants d'initiation, d'application, d'une brasserie, d'une hôtellerie et d'une boutique commercialisant des produits et des prestations réalisées par les élèves.

Le lycée est également doté d'un internat de 200 places, capacité jugée insuffisante par l'actuel proviseur.

Le lycée est par ailleurs l'établissement mutualisateur pour la paye des agents sous contrats aidés de l'ensemble des collèges et lycées publics de l'académie.

1 LA FORMATION DES LYCÉENS

Si la performance éducative constitue un marqueur de la formation, deux aspects qui concourent à sa qualité ont été également examinés : la production et la vente des objets confectionnés et l'organisation des stages hors académie.

1.1 Performance éducative

1.1.1 La filière professionnelle

La filière professionnelle compose l'offre principale de formations de l'établissement avec 517 places pour les élèves. Elles sont réparties en deux sections : hôtellerie-restauration et boulangerie-pâtisserie. La première regroupe plus de la moitié des capacités de l'établissement avec 349 élèves. Elle comprend les formations en première et deuxième années de certificat d'aptitude professionnelle (CAP). Cette formation regroupe 192 élèves. L'offre est complétée par le cursus de trois années amenant au bac professionnel cuisine, commerce et service en restauration regroupant 144 élèves ainsi que 13 élèves en « mention complémentaire cuisine » en desserts de restaurant, formation d'une année.

La section boulangerie-pâtisserie offre quant à elle 168 places pour les élèves. 96 sont répartis dans les CAP boulangerie et pâtisserie, 72 dans les trois années formant au baccalauréat professionnel boulangerie-pâtisserie.

Les résultats au CAP apparaissent élevés au sein de l'établissement et systématiquement au-delà de la moyenne académique concernant ce diplôme. Toutefois, leur évolution est contrastée. En 2015, les résultats s'avèrent particulièrement élevés avec un taux de réussite

global de 97,8 %. Jusqu'en 2017, ils connaissent une baisse importante de - 10,8 points à 87,0 % avant une remontée en 2018 puis 2019 à 94,0 %.

Les résultats au baccalauréat apparaissent systématiquement meilleurs que la moyenne nationale des baccalauréats professionnels. Le taux de réussite brut de l'établissement apparaît donc élevé avec 92 % en 2019.

L'indicateur de la valeur ajoutée d'un établissement vise à corriger l'analyse de sa performance à travers le seul résultat brut au baccalauréat. Il détermine les résultats prévisibles des élèves à cet examen. En comparant ces résultats attendus avec les résultats réels de l'établissement, il permet de déterminer si ce dernier a pu les améliorer ou les minorer. Selon cet indicateur, la valeur ajoutée de l'établissement était de + 2 points en 2016 et 2017 avant de tomber à - 6 points en 2018.

Tableau n° 1 : Évolution des taux de réussite aux baccalauréats professionnels

	2015	2016	2017	2018
<i>Taux de réussite</i>	92 %	94 %	92 %	86 %
<i>Taux attendu</i>	93 %	92 %	90 %	92 %
<i>Valeur ajoutée</i>	- 1	2	2	- 6

Source : CRC à partir des données du ministère de l'éducation nationale

L'établissement présente donc des résultats contrastés concernant les formations de sa filière professionnelle. Les résultats bruts s'avèrent globalement supérieurs à la moyenne nationale. L'établissement a su rétablir de très bons résultats en 2019.

1.1.2 La filière technologique

L'établissement offre 176 places pour les élèves en filière technologique à la rentrée 2018, soit de l'ordre du quart de ses effectifs. Elles sont réparties dans les trois années préparant au baccalauréat « service et technologie en hôtellerie-restauration » pour 84 places et 92 en section de technicien supérieur en hôtellerie-restauration, avec les options « mercatique » et « arts de la table ». Le lycée propose également une année de mise à niveau pour les élèves n'ayant pas suivi une formation préalable leur permettant d'accéder directement à cette section de technicien supérieur.

Concernant la réussite au baccalauréat service et technologie en hôtellerie-restauration, l'établissement présente d'excellents résultats durant toute la période contrôlée avec notamment 100 % de réussite en 2018 et 56 % de mentions. La valeur ajoutée de l'établissement est croissante avec + 6 en 2018 concernant les résultats et + 11 concernant les mentions. En 2019, les résultats restaient élevés avec 92 % de réussite.

Concernant le diplôme du brevet de technicien supérieur en hôtellerie-restauration, après un taux de réussite de 100 % en 2016 l'établissement a connu une dégradation de ses résultats avec 74 % de réussite en 2019. Jusqu'en 2018, les résultats de l'établissement sont systématiquement supérieurs à la moyenne nationale concernant les BTS comparables, ils le sont également à la moyenne de l'académie à compter de 2016. Les résultats nationaux et académiques ne sont pas connus en 2019.

Le lycée hôtelier présente donc globalement de très bons résultats dans la filière technologique, qu'il s'agisse du baccalauréat « service et technologie en hôtellerie-restauration » ou du brevet de technicien supérieur en hôtellerie-restauration.

1.2 La production et la vente des objets confectionnés

Les objets confectionnés correspondent à une production par les élèves, ayant une valeur marchande, et réalisée dans le cadre d'exercices pratiques à des fins pédagogiques. Il peut s'agir de biens ou de services. Au lycée hôtelier La Renaissance, ces objets correspondent à des articles alimentaires ou des prestations de restauration et d'hôtellerie. Ils sont commercialisés dans plusieurs cadres : restaurants d'initiation, d'application, brasserie, hôtel d'application ou boutique.

Le produit des ventes d'objets confectionnés constitue une ressource de l'ordre de 0,19 M€ par exercice depuis 2016. Ces recettes ne permettent de couvrir que moins de la moitié des dépenses d'achat de matières d'œuvre, de l'ordre de 0,39 M€ par an.

1.2.1 La tarification

En application des dispositions de l'article R. 421-20 du code de l'éducation, il appartient au conseil d'administration d'adopter les tarifs des ventes des produits et des prestations réalisées par l'établissement. Ce dernier adopte chaque année une délibération à ce titre. Les tarifs sont déclinés par prestation : restauration, hôtellerie, organisation de séminaires, ainsi que par produit. Ainsi, par exemple, concernant le restaurant d'application, les menus à thème ont un tarif de 30 € à 100 € « selon le coût de la matière d'œuvre ». Le personnel de l'établissement, les élèves et étudiants peuvent bénéficier de tarifs privilégiés concernant la restauration, c'est-à-dire des réductions de 4 € à 6 € selon le type de menu, ou l'hôtellerie. Les professeurs chargés de la supervision des élèves ainsi que le directeur des travaux et son adjoint bénéficient d'un tarif unique à 5,50 € quels que soient les menus, très inférieur au coût des matières.

La chambre a étudié par sondage les recettes et les dépenses des restaurants d'application et d'initiation au cours des mois de février et mars 2019. La tarification des prestations n'est pas systématiquement respectée. 30 % des tarifs appliqués aux clients extérieurs du restaurant d'application divergeaient du tarif indiqué, et étaient généralement inférieurs. Parfois, au sein même des clients extérieurs, les tarifs divergeaient : un même menu a pu être facturé 20 € comme 30 € selon les clients dans 10 % des prestations. De même, certaines recettes de l'hôtellerie, dont les factures ne sont pas détaillées, ont un montant qui ne peut être la somme du tarif des prestations proposées. Les tarifs votés ne comprennent pas certaines prestations facturées aux clients : ainsi ceux des bouteilles de vin vendues ou du café servi ne sont pas précisés. L'application de la tarification votée en conseil d'administration s'avère aléatoire.

La chambre invite le lycée à établir une tarification exhaustive et à veiller à son application rigoureuse.

1.2.2 La gestion des stocks alimentaires

L'établissement comporte deux stocks alimentaires gérés différemment en fonction de leur destination : la restauration scolaire ainsi que les activités pédagogiques. En 2018, les achats correspondants s'élevaient à près de 1 M€, soit 40,4 % des dépenses de la section de fonctionnement du budget principal. Si leurs comptabilités et leurs gestionnaires sont distincts, leur lieu de stockage peut être commun, induisant parfois une confusion entre eux. Les accès aux lieux de stockage ne sont pas limités aux seuls gestionnaires. Leur organisation n'est donc pas sécurisée.

Les stocks de matière d'œuvre sont suivis par le système d'information Euresco qui gère également le fonctionnement des points de vente et devrait permettre, outre la valorisation des stocks, une comptabilité analytique par activité. Sa mise en place en 2016 a toutefois généré des difficultés dans le suivi des stocks, du fait de problèmes de paramétrages et de carences de formations des agents et enseignants utilisateurs. Son déploiement apparaît insuffisamment piloté. Une révision de son fonctionnement avec la désignation d'un responsable fonctionnel apparaîtrait judicieuse

Les inventaires sont généralement annuels. Cette périodicité ne permet pas de garantir un niveau de fiabilité du stock tout au long de l'année. Lors de l'audit, un contrôle par sondage des stocks a été réalisé. La quasi-totalité des références contrôlées présentait des écarts.

Chaque année, la valorisation des stocks était inscrite au compte financier de l'établissement. Jusqu'en 2017 les inventaires valorisés inscrits par l'adjoint gestionnaire étaient sans lien avec ceux tenus par les gestionnaires de stock. Ils apparaissent fantaisistes : en 2018, les stocks ont été valorisés à 77 151,37 € montant dix fois plus élevé que les années précédentes.

Au vu de ce qui précède, la chambre recommande à l'établissement une réorganisation de la gestion de ses stocks. Celle-ci devra passer par la rédaction de procédures, l'analyse des risques comptables, la définition des attendus et des responsabilités de chaque acteur et la mise en place de contrôles adaptés.

1.2.3 Les prestations de restauration

Les menus des restaurants sont programmés annuellement par le directeur des travaux en fonction de la progression pédagogique prévue. Plusieurs travaux pratiques peuvent contribuer à la confection d'un seul menu. Tous les travaux n'aboutissent pas à des produits vendus.

Au cours de l'année, quatre semaines à l'avance, les enseignants commandent la matière d'œuvre au gestionnaire de stocks. L'adjoint du chef des travaux effectue un contrôle de cohérence qualitative, quantitative et financière des produits demandés. Le gestionnaire de stocks passe éventuellement commande auprès des fournisseurs, sans engagement comptable auprès de l'adjoint gestionnaire qui n'est informé de la valeur des commandes qu'a posteriori. Au jour de la prestation, les denrées sont transmises à l'enseignant pour confection.

Aucun budget n'est défini par séance de travaux pratiques. Aucun suivi des dépenses de matière d'œuvre n'est réalisé en amont. Il n'existe pas de responsabilisation financière des acteurs. Cette situation est préjudiciable pour le fonctionnement de l'établissement. Ainsi, à la fin du premier semestre, 0,21 M€ des 0,30 M€ de crédits prévus pour l'achat des matières

d'œuvre au titre de l'année civile 2019 avaient été consommés. Il ne reste donc à l'établissement que 30 % du budget pour couvrir 16 semaines de fonctionnement, soit 44 % de l'année scolaire. Tout dépassement, alors que la situation budgétaire de l'établissement est critique, se fera au détriment des autres activités pédagogiques.

L'étude de la couverture du coût des matières d'œuvre par les recettes des restaurants a été réalisée sur l'échantillon présenté précédemment. Les valeurs des denrées ont été corrigées des erreurs d'unités du logiciel de suivi des stocks. Le coût-denrée moyen par couvert s'élève à 25,11 € quand le coût facturé moyen s'élève à 20,64 €. La différence représente 21,7 % des recettes.

Concernant le restaurant d'application, 60 % des prestations présentaient des recettes inférieures au seul coût des denrées. La tarification des repas à la clientèle extérieure devrait pourtant permettre de couvrir les coûts. Les tarifs privilégiés accordés aux personnels de l'établissement et aux élèves et étudiants contribuent aux déficits. La chambre invite l'établissement à adapter l'ensemble de la tarification des repas pour couvrir globalement les coûts des restaurants.

80 % des prestations contrôlées au restaurant d'initiation présentaient des recettes inférieures au coût des denrées. Elles sont limitées par la faible ouverture de ce site à la clientèle extérieure. Son élargissement serait une piste pour améliorer la situation financière du site.

Par ailleurs, la quantité de denrées sortie n'apparaît pas en relation avec le nombre de couverts prévus. Ainsi, selon le chef des travaux et son adjoint, une quantité de 150 à 180 g de poisson ou de viande, avec une marge de 10 % doit être prévue par convive. Les quantités demandées sont souvent très supérieures à celles normalement nécessaires. Par exemple, au restaurant d'initiation une quantité de 300 g de vivaneau par convive a pu être demandée lors d'un repas. Au restaurant d'application 500 g de saumon par convive ont pu être demandés ou 500 g de thon et entrecôte par convive un autre jour. Ces demandes ont été validées et les trois prestations ont été déficitaires. Ces cas illustrent une expression de besoin inadaptée par l'enseignant, un contrôle des quantités défaillant de la part de l'adjoint au directeur des travaux avec un impact négatif sur les finances de l'établissement. A contrario, lorsque les quantités demandées correspondent aux critères présentés par le chef des travaux, le coût denrées du repas au restaurant d'application peut être couvert par la recette correspondante.

La gestion financière déficitaire de la production et de la vente des objets confectionnés contribue à la situation financière très dégradée de l'établissement. Elle induit également des retards de paiement importants auprès des fournisseurs. Cette situation a réduit le nombre de fournisseurs acceptant de fournir l'établissement diminuant ainsi les possibilités de mise en concurrence. Aucune procédure de marché public n'est mise en œuvre.

La chambre recommande donc à l'établissement d'améliorer la couverture des dépenses en matières d'œuvre par les recettes tirées des ventes de prestations et d'articles confectionnés tout en respectant les impératifs pédagogiques. La désignation du chef des travaux comme responsable budgétaire pourrait y participer.

1.2.4 Le suivi de la boutique

L'établissement vend des articles alimentaires de boulangerie, de pâtisserie ou de plats à emporter au sein d'une boutique ouverte sur l'extérieur. Ces produits proviennent des travaux des élèves de l'établissement. L'instruction comptable M9.6 prévoit, concernant ce site, un suivi

des ventes par article avec son prix unitaire, le nombre d'articles vendus ainsi que le chiffre d'affaires correspondant.

Au sein de l'établissement, aucun inventaire des articles produits par les élèves n'est réalisé. En conséquence, aucun suivi des articles réceptionnés en boutique et mis en vente n'est réalisé. Aucun suivi des articles vendus n'a lieu. Seuls sont suivis les montants financiers des ventes.

Cette situation présente plusieurs risques. L'établissement ne présente aucune garantie de la mise en vente de l'intégralité des produits prévus. Il ne peut effectuer de corrélation entre les articles entrés, ceux vendus et ceux restants. Aucun contrôle de la réalité des ventes et des montants encaissés ne peut également être réalisé. L'audit effectué par la direction régionale des finances publiques en 2017 préconisait notamment que les livraisons d'objets confectionnés à la boutique soient accompagnées d'une liste comportant le type et la quantité d'articles transmis et que ce document soit visé contradictoirement par le chef des travaux et la responsable de la boutique. Aucune action correctrice n'a été menée depuis.

La chambre recommande à l'établissement de mettre en place des dispositifs de contrôle permettant de lui assurer l'intégrité des recettes liées à la vente d'objets confectionnés par la boutique.

1.3 L'organisation des stages hors académie

Dans le cadre des formations dispensées par l'établissement, les élèves ont à effectuer des stages au sein d'entreprises du secteur de l'hôtellerie et de la restauration. Compte tenu du caractère limité du tissu économique local, le lycée est amené à organiser certains stages en métropole ou à l'étranger. Il doit pour cela établir un projet pédagogique accompagné d'un projet de financement. Il est partie à la convention de stage avec l'entreprise et l'élève ou son représentant légal. Cette dernière définit notamment la durée, le lieu, les horaires de travail, ainsi que les conditions de gratification des stagiaires et de prise en charge de leur alimentation, de leur hébergement par l'entreprise.

L'établissement organise le déplacement, l'accompagnement des élèves jusqu'au lieu de stage, ainsi que les modalités d'évaluation par les enseignants. Les sorties pédagogiques ou culturelles sont incluses dans l'organisation de ce projet.

L'établissement établit en amont un budget, prenant également en compte les recettes en provenance des familles et les subventions de la région et du rectorat. La validation du budget prévisionnel de ces stages relève de la compétence budgétaire du conseil d'administration². Jusqu'en 2018 aucun budget de l'organisation des stages n'a été présenté au conseil d'administration.

Le rectorat de La Réunion, la région ainsi que l'agence de l'outre-mer pour la mobilité (LADOM) ont mis en place un dispositif de financement des frais liés à l'éloignement géographique du territoire. LADOM prend en charge les billets d'avion des élèves majeurs, et la région et le rectorat financent à égalité de l'ordre de 450 à 700 € par élève. Le rectorat assure l'instruction des demandes de subvention faites par les établissements. Suite à la validation du dossier, un virement de 70 % de la subvention accordée par le rectorat est réalisé vers

² Article R. 421-20 du code de l'éducation.

l'établissement. La région valide de manière concomitante sa subvention selon ses procédures internes et mandate 70 % de sa subvention. L'établissement s'engage en contrepartie à vérifier le respect des conventions de stages et les conditions de prise en charge de l'hébergement, de la restauration et du versement des gratifications au profit des stagiaires.

Les dossiers transmis par l'établissement ont fait l'objet de critiques de la part du rectorat. Ainsi, au titre de l'année 2016, les demandes de subvention ont initialement été rejetées, les dossiers n'ayant pas été transmis selon le calendrier prévu, ne comportant pas les pièces justificatives requises ou présentant des éléments incohérents. Le lycée a ainsi pu transmettre une liste des entreprises susceptibles d'accueillir les élèves comportant des sociétés fictives. Le rectorat a également dû lui rappeler que les aides versées devaient être à destination exclusive des élèves et non financer ce qui est à la charge de l'établissement. Afin de ne pas pénaliser les élèves, il a toutefois validé le versement d'une subvention malgré les carences de l'établissement. En 2017, les demandes de subventions ont fait l'objet d'un rejet. Malgré cela, les recettes correspondantes ont été inscrites au budget de l'établissement.

Afin d'obtenir le reliquat des subventions, l'établissement doit transmettre à échéance un compte-rendu pédagogique et financier au rectorat. Ces derniers doivent permettre à l'établissement de prouver qu'il assure un suivi des stagiaires, le respect des conventions de stages, des conditions de financement ainsi que l'évaluation des stagiaires. L'établissement n'a pas été en mesure de prouver qu'il assurait le soutien et la protection qu'il devait à ses élèves, notamment concernant la vérification du versement par les entreprises de la gratification qui leur est due ou de leurs conditions de travail, d'hébergement et d'alimentation. Jusqu'en 2019 aucun compte-rendu n'a été transmis alors que les subventions du rectorat et de la région avaient été comptabilisées en intégralité au sein du budget de l'établissement. Le montant global non perçu par l'établissement est estimé à 0,25 M€. La région et le rectorat auraient pu, au surplus demander le remboursement de la part versée des subventions. En 2019, pour la première fois l'établissement a transmis les comptes-rendus pédagogiques et financiers au rectorat.

Les défaillances importantes dans l'organisation des stages se sont avérées coûteuses pour l'établissement et dommageables pour les élèves. La chambre recommande à l'établissement de renforcer l'organisation administrative, pédagogique et financière des stages hors académie afin d'offrir aux lycéens un accompagnement de meilleure qualité.

2 LA GESTION DE L'ÉTABLISSEMENT

2.1 La gouvernance

2.1.1 Les instances

La direction

En application de l'article L. 421-3 du code de l'éducation, un établissement public local d'enseignement est dirigé par un chef d'établissement qui y est le représentant de l'État et

l'ordonnateur des recettes et des dépenses. Il peut être assisté d'un adjoint gestionnaire dans ses fonctions de gestion matérielle, financière et administrative qui peut cumuler ses fonctions avec celles d'agent comptable. Un directeur délégué aux formations professionnelles et technologiques, communément appelé chef des travaux, participe également aux travaux de l'équipe de direction.

Au lycée La Renaissance, l'équipe de direction est notamment constituée du proviseur, chef d'établissement, assisté d'un proviseur adjoint dans le domaine pédagogique, d'un adjoint gestionnaire et du directeur délégué aux formations professionnelles et technologiques. Deux proviseurs se sont succédé sur la période contrôlée, le premier en poste jusqu'au 31 août 2015 assurait une période d'intérim, le second a été nommé à compter du 1^{er} septembre 2015.

Les fonctions d'adjoint gestionnaire et d'agent comptable du lycée ont été cumulées jusqu'en octobre 2018. Le titulaire, en poste depuis 2002 a été suspendu suite à un audit du rectorat. A sa suite un adjoint gestionnaire et un agent comptable, ont été nommés de manière provisoire. Un nouvel agent cumule ces postes depuis fin 2019. Le maintien d'un même agent sur ce poste depuis 2002 a pu permettre la perpétuation de pratiques financières critiquables au sein de l'établissement.

Le conseil d'administration

Selon les dispositions de l'article L. 421-2 du code de l'éducation, le lycée hôtelier est administré par un conseil d'administration composé de trente membres. Ces derniers sont répartis par tiers entre des représentants de la direction et d'élus de collectivités, des agents ainsi que des élèves et parents d'élèves.

Le conseil d'administration ne comporte pas de personnalité qualifiée désignée par le directeur académique des services de l'éducation nationale depuis 2017. La région n'a qu'un représentant et un suppléant selon les données transmises par l'établissement au lieu de deux. La présence de ces membres est pourtant obligatoire selon le code de l'éducation. Cette instance est donc incomplète par rapport aux prescriptions réglementaires et ne présente pas les équilibres prévus par le législateur. Cette situation fragilise juridiquement les décisions prises.

La chambre invite l'établissement à prendre contact avec les autorités de nomination pour compléter la composition du conseil d'administration.

La commission permanente

La commission permanente a une composition réduite par rapport au conseil d'administration, avec le proviseur comme président, un proviseur adjoint, l'adjoint gestionnaire, un représentant de la région Réunion, quatre du personnel, deux des parents et deux des élèves. Elle en conserve les équilibres. En 2018-19, le représentant de la région n'a pas été désigné.

Elle a comme compétence obligatoire l'instruction des questions soumises à l'examen du conseil d'administration dans certains domaines comme l'organisation de l'établissement en classes et les modalités de répartition des élèves, ou l'organisation du temps scolaire et les modalités de la vie scolaire.

Les éléments fournis par le lycée ne permettent pas d'attester qu'elle exerce ses compétences obligatoires, faute d'ordre du jour ou de procès-verbal. La chambre invite l'établissement à respecter la réglementation relative à la composition de cette instance et à assurer la traçabilité de ses décisions.

Le conseil pédagogique

Le conseil pédagogique est présidé par le proviseur et comprend, en outre, un professeur principal de chaque niveau d'enseignement, un professeur par champ disciplinaire, un conseiller principal d'éducation, et le chef des travaux. Aux termes de l'article R. 421-41-3 du code de l'éducation, il est notamment consulté sur l'organisation des enseignements, la coordination relative au suivi et à l'évaluation des élèves ou les échanges linguistiques et culturels avec les établissements étrangers.

L'établissement n'a pu produire que quatre procès-verbaux de ses réunions sur la période sous contrôle : trois en 2015 et un en 2017. Aucun ordre du jour ou convocation permettant d'attester de la fréquence des réunions et des questions traitées n'a pu être transmis.

Cette absence de traçabilité des avis de ces deux instances peut fragiliser le processus décisionnel du conseil d'administration de l'établissement, en ne permettant pas un suivi de leurs avis obligatoires.

2.1.2 Les documents stratégiques*Le contrat d'objectifs rectorat-lycée*

L'article R. 421-4 du code de l'éducation prévoit la conclusion d'un contrat d'objectifs entre l'établissement, le rectorat et si elle le souhaite, la collectivité régionale. Ce document doit définir les objectifs à atteindre par l'établissement pour mettre en œuvre les orientations nationales. Il doit également préciser les indicateurs permettant d'évaluer l'atteinte des objectifs.

Un contrat d'objectifs a été signé avec l'autorité académique pour la période 2014-2017. Il contient des objectifs chiffrés concernant le second cycle avec certains indicateurs comme les taux de réussite aux diplômes préparés. Ces objectifs impliquent leur amélioration ou pour le moins leur maintien. Trois axes de progrès sont proposés : la réussite des élèves par l'orientation active, la réussite des élèves par l'évolution des enseignements et la réussite des élèves par la qualité de l'accueil. Pour chaque axe sont établis des constats, éventuellement assis sur des données chiffrées puis des objectifs et des actions à venir et ainsi que des cibles précises. L'exercice de la définition du contrat d'objectif apparaît donc correctement maîtrisé avec des modalités d'évaluation claires et des échéances définies.

L'établissement en assure un suivi lors du compte-rendu pédagogique établi chaque année. Aucune nouvelle convention n'a été signée à son issue, ni aucun bilan tiré avec le rectorat. Cette situation peut s'expliquer par la réforme en cours du baccalauréat modifiant radicalement les filières et les enseignements et mobilisant les services pédagogiques des établissements et de l'éducation nationale.

Le projet d'établissement

En application de l'article L. 401-1 du code de l'éducation, chaque établissement doit élaborer un projet d'établissement, adopté par le conseil d'administration pour une durée de 3 à 5 années. Il définit les modalités de mise en œuvre des objectifs et programmes nationaux celles d'évaluation des résultats, ainsi que les voies et moyens prévus pour assurer la réussite des élèves. Comme EPLE, il doit le faire en lien avec les prévisions de moyens dont il pourrait disposer. Il s'agit de la manifestation principale de son autonomie.

Au lycée hôtelier La Renaissance, un seul projet d'établissement couvre l'intégralité de la période sous contrôle, soit de 2015 à 2019. Sa période de validité recoupe donc partiellement

celle du contrat d'objectifs avec le rectorat dont il reprend la structure avec les mêmes axes, objectifs et actions à mettre en œuvre. Il s'agit donc d'une déclinaison de ce premier document qui précise les moyens et modalités d'actions à mettre en œuvre par l'établissement. L'exercice de réalisation d'un projet d'établissement apparaît donc correctement maîtrisé, avec un suivi annuel dans le cadre du rapport sur le fonctionnement pédagogique de l'établissement.

Les lettres de missions aux proviseurs

Les deux proviseurs qui se sont succédé ont reçu une lettre de mission. Il s'agit de la formalisation de leur relation avec l'autorité académique. Elle est basée sur un diagnostic de la situation par le chef d'établissement qui lui permet de dégager des axes de progrès validés par l'autorité académique.

Le premier a reçu une lettre de mission pour l'année scolaire 2014-2015, assurant les fonctions de chef d'établissement par intérim. Elle s'est focalisée sur les priorités de l'établissement, comme la validation de la mise en place du contrat d'objectifs 2014-2017 ou maintenir un haut degré d'exigence concernant les résultats scolaires ou la qualité des enseignements. Elle fixe également comme objectif de lutter contre l'utilisation des moyens de travail de l'établissement par les agents à des fins personnelles.

L'actuel proviseur a contresigné sa lettre de mission le 13 juin 2017. Cette lettre de mission est structurée autour de 5 axes : le pilotage de l'établissement, le domaine pédagogique, le domaine éducatif, la gestion des ressources humaines, ainsi que la politique d'ouverture. Pour chaque axe sont déclinées des actions à mener. La dernière action relative au pilotage de l'établissement « conduire une politique financière plus modernisée afin d'être plus contrôlée » n'a pas été mise en œuvre avant fin 2018. Elle aurait permis de limiter les dérapages de gestion constatés. Ce document couvrait la période du 1^{er} septembre 2015 au 31 août 2017 « maximum ». Validé deux ans après la prise de fonction de l'intéressé et moins de trois mois avant son terme il apparaît particulièrement tardif. Un projet de nouvelle lettre de mission concernant la période 2019-2022 est en cours d'élaboration

Les documents stratégiques de l'établissement apparaissent donc correctement élaborés, cohérents entre eux, évalués et suivis en interne. Ceux élaborés en lien avec le rectorat de La Réunion n'ont pas fait l'objet d'un renouvellement à leur échéance.

2.2 Les finances

Le budget de l'établissement comporte un budget principal et un budget annexe dédié à la mutualisation de la paie des agents sous contrat aidé. En 2018, leurs recettes s'élevaient respectivement à 2,4 M€ et 14,2 M€.

2.2.1 La fiabilité des comptes

Faute d'un réel contrôle interne financier, la fiabilité des comptes de l'établissement présente des défaillances majeures jusqu'en 2018 du fait des agissements de l'ancien agent comptable, cumulant les fonctions d'adjoint gestionnaire au proviseur. En poste depuis 2002, il a fait l'objet d'une suspension en fin 2018 suite à l'inspection des services du rectorat ainsi que d'une procédure disciplinaire en 2019.

Le lycée a été victime de détournements de fonds qui peuvent être évalués à au moins 1,6 M€. Les actions conjuguées d'un nouvel adjoint gestionnaire et d'un nouvel agent comptable par intérim ont permis d'évaluer les effets des dysfonctionnements passés et de commencer à les corriger.

La présentation des défauts de fiabilité des comptes de l'établissement ne se veut pas exhaustive, mais a pour but de présenter l'ampleur des manipulations comptables jusqu'en 2018.

Le contrôle interne financier

Le contrôle interne financier regroupe l'ensemble des dispositifs organisés, formalisés et permanents mis en œuvre au sein d'une organisation pour maîtriser le fonctionnement de ses activités financières et donner ainsi une assurance raisonnable sur la qualité de ses comptes. Il est basé sur une formalisation des procédures internes, une responsabilisation nominative des acteurs ainsi qu'une mise en place de dispositifs de contrôle adaptés après une analyse des risques financiers.

Conformément aux dispositions de l'article R. 421-78 du code de l'éducation, le contrôle de la gestion des agents comptables des EPLE est assuré par le directeur départemental ou régional compétent des finances publiques. A ce titre, celui de La Réunion a diligenté un contrôle du poste comptable de l'établissement en 2017. Cet audit émettait un avis défavorable quant à son fonctionnement du fait notamment d'une « absence totale de mise en œuvre d'une démarche de contrôle interne formalisée » et d'une « gestion défailante des stocks ». Il pointait une délégation de l'ordonnateur accordée à l'agent comptable en matière d'ordonnancement des dépenses et une confusion des rôles d'ordonnateur et de comptable. La sécurité des fonds en numéraire apparaissait défailante. La gestion des stocks de denrées, consommables et objets confectionnés par les élèves présentait des risques majeurs. Cet audit prescrivait neuf recommandations concrètes avec une échéance de réalisation, une désignation du ou des responsables ainsi que les précisions de mise en œuvre.

En août 2018, le recteur de l'académie de La Réunion décidait de la création d'une mission de vérification du fonctionnement budgétaire et comptable de l'établissement. Cette mission relevait notamment que les responsables de l'établissement n'avaient pas pris la mesure de la gravité de la situation et que les recommandations formulées n'avaient pas commencé à être mises en œuvre, malgré le dépassement des échéances prévues.

L'établissement continue à présenter des failles majeures dans son contrôle interne financier. L'application financière utilisée par l'établissement, ODICE propose un outil d'autodiagnostic en la matière. Il consiste en un questionnaire sur l'organisation ainsi que la mise en œuvre des différents processus propre à un EPLE : recettes, dépenses, régies, patrimoine, voyages scolaires... au vu des réponses, une cotation des risques est présentée.

L'établissement a initié cette démarche d'autodiagnostic en 2019. Au vu de la situation, les risques financiers s'avèrent élevés, correspondant aux différents diagnostics déjà posés par le passé. Cet outil permet toutefois à l'établissement d'établir une feuille de route pour améliorer la qualité des comptes de l'établissement en présentant les points à améliorer. La chambre invite donc l'établissement à établir un plan d'actions afin de développer son dispositif de contrôle interne comptable.

La confusion entre les fonctions d'ordonnateur et de comptable

Au lycée hôtelier La Renaissance, l'adjoint gestionnaire cumule ses fonctions avec celles d'agent comptable. Selon les termes de l'article R. 421-9 du code de l'éducation, le chef d'établissement lycée est ordonnateur des recettes et des dépenses. Il peut déléguer sa signature

à chacun de ses adjoints. Toutefois, comme précisé à l'article R. 421-13 du code de l'éducation, l'adjoint gestionnaire ne peut exercer de fonctions d'ordonnateur, par délégation ou par suppléance s'il est adjoint comptable.

De fait, l'adjoint gestionnaire exerçait les fonctions de comptable et ordonnateur. Le rapport d'audit de la direction régionale des finances publiques de la Réunion mentionnait notamment une délégation du proviseur à son profit concernant les fonctions d'ordonnateur. L'intéressé signait l'ensemble des contrats en lieu et place du chef d'établissement. Les arrivées d'un nouvel adjoint gestionnaire et d'un nouvel agent comptable en octobre 2018 assurant distinctement les fonctions ont permis de mettre fin à cette confusion.

La présentation des comptes financiers en conseil d'administration

Selon les dispositions de l'article R. 421-77 du code de l'éducation, l'agent comptable doit préparer le compte financier de l'établissement pour l'exercice écoulé. Ce compte doit être visé par l'ordonnateur et arrêté avant le 30 avril de l'exercice suivant par le conseil d'administration.

Durant la période contrôlée, l'établissement n'a pas pu fournir de procès-verbal des conseils d'administration arrêtant le compte financier pour les années 2017 et 2018. Sur le compte financier 2016 arrêté en 2017, il était mentionné une date de validation du 5 mai 2017 avec une signature du président du conseil d'administration imprimée et non manuscrite. En 2015 et 2016, les comptes de l'exercice précédent avaient été arrêtés en mai. A la lecture des procès-verbaux transmis, il apparaît que la présentation des comptes avait lieu à partir de documents de synthèses, sans que ne soit transmis d'exemplaire du compte financier aux membres du conseil d'administration. Ces derniers ont donc arrêté les comptes sans avoir une information complète et fiable.

La chambre invite donc l'établissement à respecter les dispositions réglementaires concernant l'échéance des arrêtés des comptes financiers ainsi que l'information transmise au conseil d'administration.

Le rattachement des charges à l'exercice

Le budget de l'établissement est soumis au principe d'annualité. Comme précisé à l'article R. 421-73 du code de l'éducation, « toutes les dépenses doivent être liquidées et ordonnancées au cours de l'exercice auquel elles se rattachent ». L'instruction comptable applicable à l'établissement prévoit une inscription estimative des charges à payer dont le service a été réalisé mais n'ayant pu faire l'objet d'un paiement lors du même l'exercice. Jusqu'en 2017, aucune charge à payer n'avait été inscrite dans les comptes de l'établissement. Ainsi, à la lecture du compte financier, l'exercice 2017 s'achevait avec un résultat de la section de fonctionnement proche de l'équilibre avec 2,4 M€ de charges et de produits. Toutefois, plus de 0,3 M€ de factures au titre de l'exercice 2017 ont été payées en 2018. En corrigeant le compte financier 2017 de cette seule manœuvre, il aurait connu un déficit représentant 13 % des recettes de fonctionnement. L'absence de rattachement des charges à l'exercice a notamment permis de masquer un déficit excessif du compte financier auprès des membres du conseil d'administration, comme des autorités de contrôle.

Le suivi des créances

Selon les comptes de l'établissement, les subventions à percevoir de la part de l'État ou de la région s'élevaient à 215 845,70 € au titre des stages hors académie des élèves pour les années 2012, 2013, 2015, 2016 et 2017. Ces créances ne sont pas valides, l'établissement

n'ayant pas transmis au rectorat les éléments permettant leur versement. Au vu de l'ancienneté des plus anciennes, elles pourraient de plus être prescrites si elles avaient été valides.

Du fait d'erreurs et de manipulations comptables, les comptes de l'établissement présentent des insincérités majeures. La priorité devra être donnée à la fiabilisation des comptes. La mise en place d'un dispositif de contrôle interne financier constituerait une première étape.

Au vu de tout ce qui précède, la chambre recommande à l'établissement de poursuivre ses travaux de fiabilisation de ses comptes avec comme priorité le développement de dispositifs de contrôle interne de nature à empêcher le renouvellement de pratiques frauduleuses.

2.2.2 La situation financière du budget principal

Au vu de ce qui précède, une analyse financière rétrospective n'apparaît pas pertinente au vu du manque de fiabilité des données comptables. Aussi, cette analyse portera essentiellement sur l'exercice 2018 qui a fait l'objet de premières corrections.

L'autonomie financière de l'établissement est limitée par l'origine des ressources : Etat et région, cette dernière définissant en fonction de ses critères, la dotation globale de fonctionnement ainsi que les tarifs de la restauration et de l'hébergement. Elle est propriétaire de l'infrastructure du lycée et en assure la construction, l'extension et les grosses réparations. Elle peut également financer des activités éducatives, sportives et culturelles. Les subventions en provenance de la région représentent 30,5 % des recettes de fonctionnement ainsi que l'intégralité des recettes de la section des opérations en capital. L'Etat assure quant à lui 22 % des recettes de fonctionnement, à travers essentiellement le financement des bourses nationales, mais également l'intégralité du service de la vie de l'élève. L'autonomie de l'établissement est donc limitée à 47,5 % des recettes de fonctionnement. Elles proviennent essentiellement des recettes en provenance des familles concernant le règlement des repas de la restauration scolaire, de la pension ou des voyages scolaires ou de la vente des objets confectionnés, produits et services réalisés par les élèves.

L'exercice 2018 apparaît comme un exercice exceptionnel, dans la mesure où il présente la correction d'un certain nombre d'anomalies comptables et budgétaires. Les actions coordonnées du nouvel agent comptable par intérim et du nouvel adjoint gestionnaire permettent de commencer à rectifier les irrégularités les plus graves.

Tableau n° 2 : Exécution budgétaire 2018

	Montant net des dépenses	Montant net des recettes	Résultat
Service des activités pédagogiques	585 543 €	564 623 €	-20 921 €
Service de la vie de l'élève	40 597 €	40 597 €	0 €
Service « administration et logistique »	447 099 €	469 865 €	22 766 €
Service restauration et hébergement	865 528 €	770 340 €	-95 188 €
Service Bourses	432 089 €	432 089 €	0 €
Total section de fonctionnement	2 370 857 €	2 277 513 €	-93 343 €
Section des opérations en capital	88 614 €	87 654 €	-960 €
Total budget principal	2 459 471 €	2 365 167 €	-94 304 €

Source : CRC à partir du compte financier

L'exercice 2018 a ainsi été clos avec un déficit de 94 304 €. Il intègre une correction relative à la valorisation des stocks soit + 68 456 €. Toutefois, ce chiffre doit encore faire l'objet de corrections. Faute de crédits, 0,22 M€ de factures n'ont pas été comptabilisées par l'établissement en 2018, mais en 2019. Il s'agit notamment des achats de denrées à destination pédagogique. L'établissement a toutefois diminué les pratiques de cavalerie budgétaire qui caractérisait son fonctionnement passé. Les corrections des créances liées aux subventions de la part de l'État et de la région irrécouvrables ou indues représentent un montant estimé à 0,3 M€ par l'établissement. Le déficit corrigé peut être estimé à au moins 0,68 M€ soit près de 30 % des recettes.

La connaissance de l'étendue de la gravité de la situation de l'établissement apparaît encore incertaine. Les manipulations comptables ont permis de la masquer. Elle s'avère donc particulièrement critique. Elle nécessite des efforts de redressement importants pour permettre au lycée d'assurer ses différentes missions de formation ainsi que la paie des agents sous contrat aidé. La chambre recommande donc à l'établissement d'encadrer le suivi des dépenses et des recettes afin d'assurer le rétablissement de la situation budgétaire. Enfin, l'établissement, au vu de la faiblesse de ses marges de manœuvre budgétaire devra se faire accompagner par ses financeurs : État et région.

2.3 La paie des agents sous contrat aidé

Le lycée hôtelier de La Renaissance est l'établissement mutualisateur de la paie des agents sous contrat aidé, pour l'ensemble des établissements scolaires de l'académie de La Réunion. Son activité fait l'objet d'un budget annexe qui s'élevait à 14,2 M€ en recettes en 2018, soit pratiquement six fois le niveau de recettes du budget principal. Un service dédié, composé de 6 personnes assure la paie de 1 031 agents en 2018, contre 1 800 en 2015.

Les services du rectorat répartissent les effectifs sous contrat aidés entre les établissements scolaires. Ils décident du financement par le ministère de l'éducation nationale de leur rémunération, en complément de celui du travail. L'agence de services et de paiement verse ensuite les ressources en provenance de ces deux entités au lycée hôtelier. Ce dernier

établit avec chaque établissement employeur une convention. A ce titre il assure les opérations de liquidation, de mandatement et de paiement des rémunérations principales, et des cotisations sociales de ces contractuels. Les employeurs ont à lui transmettre les justificatifs de la liquidation de la paie.

2.3.1 Le contrôle interne

L'établissement n'a pas formalisé une démarche de contrôle interne dans le processus lié à la paie des contrats aidés comme dans celui de perception des recettes liées. Toutefois il effectue un certain nombre de contrôles.

Au titre du contrôle de la dépense, le service mutualisateur effectue en amont de la signature du contrat un contrôle de la complétude des pièces nécessaires, avant validation de l'embauche par l'employeur et premier paiement. Ensuite, avant chaque paie, la cellule vérifie la présence des pièces justificatives par les établissements employeurs. Le contrôle des dossiers des agents entrants et sortants est également effectué chaque mois. Lors de l'instruction l'ensemble des bulletins de paie d'un échantillon d'agents sous contrat aidé a été étudié. Aucun écart n'a été constaté avec les pièces justificatives. L'organisation du contrôle interne mis en place au sein de la cellule en charge de la paie apparaît donc satisfaisante concernant la dépense.

Le contrôle de la recette s'effectue à plusieurs niveaux. Le premier se traduit en amont du premier paiement par la vérification la correcte prise en charge budgétaire des recettes par les services de pôle emploi et de l'éducation nationale. Dans un second temps, il consiste en la vérification de la perception effective de la recette. Le service mutualisateur n'est pas destinataire de l'information du montant des versements, l'ASP l'adressant à l'employeur et l'ancien agent comptable de l'établissement ne la leur transmettant pas. Cette situation lui a permis de justifier les difficultés de trésorerie de l'établissement par des retards de recettes concernant la prise en charge complémentaire par les services de l'éducation nationale.

Le changement d'agent comptable a permis de mettre en place un suivi des recettes. Depuis, il n'a pas été constaté par l'établissement d'écart significatif entre les recettes attendues et les recettes perçues par l'établissement à même d'expliquer ses difficultés de trésorerie.

2.3.2 Le budget annexe

Le budget annexe retrace les opérations liées à la paie comme le versement des rémunérations aux agents, mais également le paiement aux organismes collecteurs des différentes cotisations sociales.

Les produits et les charges du budget annexe ont diminué de 30,7 % entre 2015 et 2018 du fait de la diminution du nombre des agents sous contrats aidés. De 2015 à 2017, le budget connaît un équilibre strict entre les charges et les produits. L'ancien agent comptable estimait les produits à un même niveau que les charges, faute de suivi des recettes. Le changement d'équipe a permis de mettre en place un suivi des recettes par établissement employeur en 2018.

Tableau n° 3 : Évolution des données du budget annexe de la mutualisation de la paye

	2015	2016	2017	2018
Produits	20 471 027 €	20 889 085 €	18 656 791 €	14 194 560 €
Charges	20 471 027 €	20 889 085 €	18 656 791 €	14 192 583 €
Résultat	0 €	0 €	0 €	1 978 €
Créance au 31/12	1 493 781 €	2 077 342 €	1 514 650 €	1 942 207 €
Dette au 31/12	0 €	0 €	0 €	2 493 202 €

Source : CRC à partir des données des comptes financiers

Faute de trésorerie, l'établissement n'a pas été en mesure de régler l'intégralité des cotisations sociales dues. Des manipulations comptables ont permis de masquer une dette sociale s'élevant à 2,3 M€ en 2017 au titre des années 2012 à 2017 et de fausser le bilan de l'établissement. Les corrections effectuées par la nouvelle équipe en 2018 ont eu pour conséquence l'inscription d'un montant de 2,5 M€ de dettes. Cette situation présente un risque pour l'embauche d'agents sous contrat aidé, l'employeur étant dans l'obligation d'être à jour de ses cotisations sociales. Ainsi, certains établissements employeurs ont pu connaître des difficultés dans la signature de nouveaux contrats du fait des erreurs de gestion du lycée hôtelier. Les agents sous contrats aidés étant notamment employés sur des postes d'accompagnants d'élèves en situation de handicap, ces élèves pourraient pâtir de cette situation. La perception des créances attendues ne permettrait pas de couvrir les sommes dues. La situation de ce budget annexe apparaît donc critique également du fait de manquements graves dans son suivi.

La chambre prend acte de la volonté de l'établissement d'inscrire son action dans un cadre respectueux de la réglementation. La nomination d'un nouveau directeur délégué aux formations professionnelles et technologiques et surtout celle d'une nouvelle gestionnaire comptable doivent permettre à l'établissement de se doter de procédures rigoureuses garantes pour l'avenir d'un emploi des fonds publics régulier et efficace.



Les publications de la chambre régionale des comptes
La Réunion
sont disponibles sur le site :

www.ccomptes.fr/fr/crc-la-reunion-et-mayotte

Chambres des comptes de La Réunion et Mayotte

44 rue Alexis de Villeneuve
97488 Saint-Denis CEDEX

www.ccomptes.fr/fr/crc-la-reunion-et-mayotte