

Communiqué de presse du Conseil administratif

Aux représentant-e-s des médias

26 janvier 2022

Le Conseil administratif va proposer au Conseil municipal l'ouverture de 2 crédits d'un montant total brut de 11'650'800 francs, pour la rénovation et la réorganisation ainsi que l'équipement en mobilier et matériel d'exploitation des restaurants scolaires de six écoles en Ville

Cette demande de crédits de réalisation fait suite à un crédit d'étude (PR-1274) voté en juin 2018, qui a permis de concevoir un programme d'ensemble de rénovation des cuisines, offices et réfectoires scolaires à réaliser ces prochaines années.

Devant l'ampleur de l'opération – le système est actuellement composé de huit cuisines de production, quarante-neuf réfectoires et offices – il a été décidé d'échelonner les demandes : une première pour un lot de travaux urgents à réaliser d'ici 2023, puis une seconde pour les travaux dont la réalisation s'étalera sur plusieurs années.

Cette planification en deux étapes permet de répondre aux besoins prioritaires de certaines écoles, tout en poursuivant les études sur les autres cuisines, réfectoires et offices à transformer et rénover. Six écoles primaires sont concernées par cette première étape et l'actuelle demande de crédits : l'école Hugo-de-Senger, l'école des Allières, l'école De-Budé, l'école Le-Corbusier, l'école Micheli-du-Crest et l'école Peschier. La réalisation de ces travaux, qui ne pourront avoir lieu uniquement pendant les périodes de vacances, représente une véritable gageure : ni la production, ni le service des repas ne pourront être interrompus.

Augmentation de la fréquentation des restaurants scolaires

La fréquentation des restaurants scolaires est en constante augmentation depuis plusieurs années. Près de 4'100 élèves mangeaient quotidiennement à l'école en 2010, ils étaient 6'550 en 2019-20. Ce nombre correspond à 52% des élèves scolarisés dans les écoles primaires de la Ville. Cette croissance de près de 5% par an a fortement mis sous pression l'ensemble des infrastructures destinées à la restauration scolaire, qui arrivent aujourd'hui à saturation. Par ailleurs, près de 3'000 enfants supplémentaires sont attendus dans les restaurants scolaires d'ici 2027.

Un levier important dans la stratégie climatique

La mise à disposition d'équipements de restaurants scolaires en nombre suffisant répond à la loi sur l'accueil à journée continue plébiscitée par le peuple genevois en 2019. La restauration scolaire participe en outre à renforcer l'égalité entre les femmes et les hommes.

Enfin, il convient de relever le rôle essentiel des restaurants scolaires dans la promotion d'une nourriture de qualité. La Ville s'efforce d'augmenter constamment l'utilisation de produits locaux, de saison et biologiques, afin d'insuffler de bonnes habitudes alimentaires aux enfants et aux familles, et d'apporter un soutien important aux promoteurs de l'agriculture locale et des circuits courts. A cet égard, la restauration collective est un levier important dans la stratégie climatique municipale.

Contact

Mme Frédérique Perler, Maire de Genève, en charge du Département de l'aménagement, des constructions et de la mobilité, en contactant Mme Catherine Armand, collaboratrice personnelle : 022 418 20 32 – 076 375 69 44 – catherine.armand@ville-ge.ch

Mme Manuelle Pasquali, adjointe de direction en charge de la communication
Département de la cohésion sociale et de la solidarité
079 446 40 13 - manuelle.pasquali-deweck@ville-ge.ch