

Rapport de la commission des travaux et des constructions chargée d'examiner la proposition du Conseil administratif du 27 juin 2024 en vue de l'ouverture de deux crédits pour un montant total de 50 934 300 francs, soit:

- **Délibération I: 46 913 000 francs destinés à la rénovation des infrastructures de la restauration scolaire et à sa réorganisation, deuxième étape, réparties sur 24 sites de la commune de Genève, propriétés privées de la Ville de Genève;**
- **Délibération II: 4 021 300 francs destinés à l'acquisition d'équipements en mobilier et de matériel d'exploitation pour les futurs usages et entretien du Service des écoles et institutions pour l'enfance.**

16 décembre 2024

Rapport de M. Bernard Delacoste.

Cette proposition a été renvoyée à la commission des travaux et des constructions lors de la séance plénière du Conseil municipal du 3 septembre 2024. La commission s'est réunie, sous la présidence de M^{me} Fabienne Beaud, les 6 et 13 novembre 2024. Les notes de séances ont été prises par M^{me} Caroline Pascal-Suisse, que le rapporteur remercie pour la qualité de son travail.

PROJET DE DÉLIBÉRATION I

LE CONSEIL MUNICIPAL,

vu l'article 30, alinéa 1, lettres e) et m) de la loi sur l'administration des communes du 13 avril 1984;

sur proposition du Conseil administratif,

décide:

Article premier. – Il est ouvert au Conseil administratif un crédit de 46 913 000 francs destiné à la rénovation des infrastructures de la restauration scolaire et à sa réorganisation, deuxième étape, réparties sur 24 sites de la commune de Genève, propriétés privées de la Ville de Genève.

Art. 2. – Au besoin, il sera provisoirement pourvu à la dépense prévue à l'article premier au moyen d'emprunts à court terme, à émettre au nom de la Ville de Genève, à concurrence de 46 156 300 francs.

Art. 3. – La dépense nette prévue à l'article premier, à laquelle il convient d'ajouter le solde du crédit d'étude voté le 20 juin 2018 de 2 310 000 francs (PR-1274, N° PFI 030.098.01), soit un total de 49 223 000 francs, sera inscrite à l'actif du bilan de la Ville de Genève, dans le patrimoine administratif, et amortie au moyen de 10 annuités qui figureront au budget de la Ville de Genève de 2025 à 2034.

PROJET DE DÉLIBÉRATION II

LE CONSEIL MUNICIPAL,

vu l'article 30, alinéa 1, lettres e) et m) de la loi sur l'administration des communes du 13 avril 1984;

sur proposition du Conseil administratif,

décide:

Article premier. – Il est ouvert au Conseil administratif un crédit brut de 4 021 300 francs destiné à l'acquisition d'équipements en mobilier et de matériel d'exploitation pour les futurs usages et entretien du Service des écoles et institutions pour l'enfance.

Art. 2. – Au besoin, il sera provisoirement pourvu à la dépense prévue à l'article premier au moyen d'emprunts à court terme, à émettre au nom de la Ville de Genève, à concurrence de 4 021 300 francs.

Art. 3. – La dépense nette prévue à l'article premier sera inscrite à l'actif du bilan de la Ville de Genève, dans le patrimoine administratif, et amortie au moyen de 8 annuités qui figureront au budget de la Ville de Genève de 2025 à 2032.

Note du rapporteur: proposition pour la rénovation de 7 cuisines de production et 28 offices et réfectoires dans différentes écoles de la ville. La proposition présente tous ces projets notamment sous la forme d'une fiche résumée de projet par cuisine, office ou école. De même le document présenté en séance comporte un chiffrage précis de pas moins de 28 projets dans 28 écoles différentes. Le mode et la qualité de cette présentation ont été particulièrement appréciés de la commission.

Séance du 6 novembre 2024

Audition de M^{me} Frédérique Perler, conseillère administrative en charge du département de l'aménagement, des constructions et de la mobilité, accompagnée de M. Christian Pesch, adjoint de direction, de M^{me} Clarisse Lacroix, adjointe de direction et de M. Stéphane Imbert, architecte de la Direction du patrimoine bâti, ainsi que de M. Tiago Silva de 2dlc Architectes, de M^{mes} Mathilde Berthelot et Adriane Paire de CBN Architectes, architectes mandataires, et de M^{me} Christina Kitsos, maire, en charge du département de la cohésion sociale et de la solidarité, accompagnée de M^{me} Lara Cataldi Manzoni, adjointe de direction au Service des écoles et institutions pour l'enfance

M^{me} Perler présente la proposition PR-1644. Elle indique que la proposition PR-1509, qui proposait une première étape de rénovation de restaurants scolaires sur treize sites, avait été votée en 2022. Il s'agissait de travaux sur les sites les plus urgents. La proposition PR-1644 introduit la deuxième étape annoncée qui concerne la rénovation des autres infrastructures de restaurants scolaires qui sont très vétustes et qui ne sont plus adaptées à la croissance des effectifs et à l'occupation plus moderne d'aujourd'hui, ainsi qu'aux normes et critères de sécurité et d'hygiène alimentaire. Sur la planification, il s'agit de 28 offices répartis sur plusieurs sites tout en devant assurer la continuité de la prestation. C'est une planification très précautionneuse et fine qui impliquera de déplacer provisoirement les élèves dans d'autres locaux pendant la durée des travaux.

Par rapport aux coûts qui ont augmenté de manière considérable par rapport à ce qui avait été prévu au Plan financier d'investissement, l'étude a formulé une nouvelle proposition: plutôt que de centraliser une cuisine de production, l'idée est d'avoir des sites différents en anticipant la mobilité, les déplacements nécessaires et les contraintes de la restauration scolaire. Il y a donc eu une optimisation du système.

M^{me} Kitsos indique que les augmentations en termes d'effectif parascolaire sont importantes car il y a d'une part une croissance démographique importante en Ville de Genève due à plusieurs facteurs.

D'une part, il y a une densification de la Ville avec de nouveaux logements créés, des renouvellements de quartiers et un certain nombre de parcelles nouvelles dont les usages sont transformés. Précisons que l'accueil à journée continue est inscrit dans la Constitution genevoise et institue une obligation légale pour les communes d'attribuer des locaux pour le parascolaire. D'autre part, il y a également une évolution sociétale. Une étude menée récemment montre l'augmentation du taux d'activité des femmes à Genève et un phénomène de «normalisation», terme utilisé par l'Université de Genève pour dire que les enfants ont tendance à vouloir aller au parascolaire à midi car ils veulent faire la même chose que leurs camarades. En 2010, il y avait 4300 élèves qui mangeaient

quotidiennement à l'école alors qu'en 2023-2024 il y a 7300 élèves. En dix ans, le nombre a quasiment doublé. Cela représente 58% des élèves des écoles primaires de la Ville et d'ici à 2030 les projections prévoient 9000 enfants qui seront accueillis au parascolaire. Cette croissance est en moyenne annuelle autour des 5-6% même si l'année après Covid elle était à 13%. Il y a donc une vraie pression sur l'ensemble des infrastructures des restaurants scolaires qui arrivent à saturation. La rénovation globale est nécessaire pour répondre aux questions de conformité et agrandir les espaces. Cette seconde étape concerne les 4 cuisines de production avec 23 offices de remise en température et 26 réfectoires répartis sur 24 sites. Ce sont des dossiers difficiles car ils sont décentralisés, donc ils agissent sur plusieurs secteurs. De plus, les cours ne peuvent pas s'arrêter pendant les travaux, donc il faut trouver des lieux temporaires. Elle indique que le Conseil municipal a très bien suivi ces travaux avec parfois des votes sur le siège, ce qui a permis de maintenir la cadence et de faire en sorte qu'à chaque rentrée scolaire il ait été possible de répondre aux obligations légales et aux besoins des enfants et des familles.

M. Pesch indique que cette proposition PR-1644, constituant la deuxième partie de rénovation des restaurants scolaires, porte sur un montant total de 50 934 300 francs et se décompose en deux délibérations. La première délibération 46 913 000 francs pour les travaux de rénovation des infrastructures de la restauration à proprement parler et une deuxième délibération destinée à l'acquisition d'équipement et du mobilier matériel d'exploitation pour 4 021 300 francs. Il est démontré dans la présentation ce qui fait la proposition PR-1644 et les éléments qui faisaient l'objet de la proposition PR-1509.

On y voit aussi ce qui représente les cuisines de production. Tous ces éléments sont aussi mis en relation avec les écoles qui accueillent ces locaux.

M^{me} Cataldi Manzoni fait un historique. En 2016-2017, une expertise des différents lieux a démontré qu'ils étaient vétustes et qu'ils arrivaient à saturation partout. En 2018, le Conseil municipal a voté le premier crédit d'étude pour la rénovation et la transformation de tous ces lieux afin de répondre à la demande à l'horizon 2026. À l'issue de cette proposition, le Conseil municipal a voté la proposition de construction dont il a été question précédemment. Aujourd'hui, il est question de la proposition suivante qui est la rénovation des 4 cuisines de production qui sont en activité mais qui ne fournissent plus assez. En plus de cela, dans les écoles qui ont été présentées en rénovation ou en construction, ils ont profité de ces différents crédits pour améliorer et renforcer les différentes cuisines existantes. Ils ont déjà pu rénover la cuisine des Plantaporrêts dans le cadre de la rénovation de l'école de Plantaporrêts, il en est de même dans le cadre de la rénovation de Liotard qui est en cours pour laquelle ils ont inscrit une cuisine de production de 2100 repas pour qu'en 2030 la Ville ait la possibilité d'accueillir et de nourrir les 9000 enfants prévus à midi.

Les communes sont responsables de la restauration scolaire selon la loi sur l'accueil à journée continue (LAJC). Historiquement la Ville a toujours travaillé avec des associations et actuellement il y a 9 associations de restaurants scolaires à qui des prestations sont déléguées. Ces associations fournissent des repas pour un certain nombre d'écoles selon les quartiers et selon leur structure. Elles délivrent 80% de la prestation et les 20% restants sont délivrés sous responsabilité directe de la Ville via mandat à une société de restauration collective choisie par appel d'offres. La Ville est propriétaire de l'ensemble des locaux, c'est-à-dire des écoles et des cuisines, il y a 55 offices et réfectoires et plus de la moitié seront rénovés. Avec ces offices et réfectoires, 80% des besoins sont couverts et pour les 20% manquants soit des locaux sont loués, soit des arrangements avec d'autres partenaires comme des EMS ou des maisons de quartier sont faits.

M. Pesch nous explique la réflexion sur la façon d'organiser la restauration scolaire. Au début, il fallait définir la manière de fonctionner. La solution retenue est de travailler de manière décentralisée avec au total sept cuisines de production. Les repas sont préparés la veille, ils sont refroidis, puis livrés froids sur les différents sites des écoles le matin et réchauffés sur place pour être ensuite servis. Il n'est pas possible de faire l'ensemble de ces travaux en une seule opération puisqu'il faut fermer à chaque fois les réfectoires pour plusieurs mois et proposer des endroits alternatifs pour les enfants. Ces coûts induits ont été prévus dans cette proposition pour mettre à disposition des solutions provisoires. L'ensemble de cela se fera en quatre périodes, ce qui créera un système de rocade. Lorsqu'une cuisine a été construite et qu'il sera possible de l'utiliser, une autre commencera et ainsi de suite.

M^{me} Berthelot indique que le grand principe qui a structuré l'étude est le principe de liaison froide qui permet d'éviter le développement des bactéries dans les aliments et de conserver la qualité gustative des repas. La liaison froide est une méthode de préparation des repas, qui sont produits la veille pour le lendemain, puis refroidis très rapidement dans des cellules de refroidissement rapide. Les plats sont conditionnés dans des bacs de service à table, stockés dans des thermoports qui sont à leur tour entreposés dans une chambre froide d'envoi. Le jour de la consommation des repas, les thermoports sont livrés dans les écoles pour le réchauffage des repas. Le deuxième principe important dans les cuisines de production et les offices de régénération est le principe de la marche en avant dicté par des normes d'hygiène. La marche en avant se fait en priorité dans l'espace et, s'il n'y a pas l'espace à disposition, dans le temps. C'est une manière d'organiser la production, le lavage des choses et les flux pour que, par exemple, le propre et le sale ou le cru et le cuit ne se croisent pas. Lorsqu'il est question d'une cuisine de production, l'entier des surfaces est rénové. Les carrelages au sol et les murs seront refaits, des carreaux antidérapants seront prévus au sol, des faïences seront placées sur toute la hauteur du mur et des plinthes renforcées en inox pour protéger des chocs des chariots contre les murs seront mises en place.

Par ailleurs, tout le mobilier et la batterie de cuisine seront en inox pour des questions d'hygiène, les faux plafonds seront en métal lisse démontable et lavable pour l'hygiène également. Des grilles de sols et des caniveaux seront aussi prévus pour le nettoyage à grandes eaux des espaces. En plus de tous les espaces de production, il y a un certain nombre de locaux destinés au stockage tels que chambre froide et l'économat pour les réserves sèches, des locaux techniques pour le monobloc et les compresseurs des chambres froides, des locaux pour le personnel avec des vestiaires hommes et femmes séparés avec des casiers doubles pour les vêtements propres et sales, des sanitaires et des douches, des locaux de pause, et un bureau pour le ou la chef-fe de cuisine. La distribution des repas est organisée de manière externe, les thermoports sont récupérés et distribués au plus tard à 10 h 30 dans chaque école. On nous montre une photo de l'état actuel de l'école des Cropettes. Actuellement seulement 400 repas y sont produits mais à terme y seront produits entre 1600 et 1900 repas. Actuellement la ventilation rejette l'air vicié directement en façade, ce qui n'est plus autorisé aujourd'hui. Ils vont doubler la surface dans la zone de production des repas. On nous montre les différentes zones qui comportent la cuisine en passant en revue les différentes fonctions.

Construire des cuisines dans les écoles a un énorme impact au niveau de la consommation d'électricité car il y a de gros besoins de puissance avec les fours notamment. Une nouvelle introduction électrique est prévue à travers le parc. Il y a des ventilations à double flux qui sont importantes, d'où un totem dans le préau pour la prise d'air neuf qui sera imaginé comme un jeu pour faire entrer de l'air propre pour la cuisine. Une annexe est aménagée pour accueillir les compresseurs condenseurs pour faire fonctionner les chambres froides, qui doivent être installés de manière optimale plutôt en extérieur car cela surchauffe beaucoup et donc une petite architecture sera créée autour de cela pour l'intégrer le plus possible à l'environnement bâti. Certains éléments des offices sont prévus pour être mutualisés avec l'accueil du soir, par exemple les armoires frigorifiques sont divisées en deux. Il y a une image d'un des réfectoires de l'étage de la ferme De-Budé. À l'entrée, le bon nombre de crochets pour les vestes des enfants en fonction du nombre de places assises sera prévu et les sanitaires ne seront pas retouchés à moins qu'ils ne soient manquants.

Les offices fonctionnent de la même manière que les cuisines de production. Il y aura une séparation dans l'espace pour respecter la marche en avant, une zone laverie avec sa porte et une zone dans laquelle les plats sont réchauffés pour organiser un flux afin d'être le plus hygiénique possible. Les sols et les murs seront carrelés, les faux plafonds seront démontables et lavables, il y aura des installations de ventilation adaptées en fonction de la configuration, des fours, des frigos, des lave-vaisselle, ainsi qu'un certain nombre d'éléments de vestiaires, de pupitres et de rangement. Concernant l'acoustique, qui a été un point important,

ils ont fait travailler un ingénieur acousticien qui a pris des mesures dans chaque réfectoire pour déterminer exactement ce qui était nécessaire. Il a été révélé qu'il était plus efficace de travailler au plafond. À De-Budé, il y a des panneaux acoustiques en PET recyclé et à Le Corbusier il y a des panneaux de la même matière mais qui sont placés de manière verticale, ce qui fonctionne aussi bien. Des meubles de rangement pour les chariots de service seront installés. Par ailleurs, ces chariots servant à stocker la vaisselle propre pour le lendemain doivent être stockés dans des endroits qui ne prennent pas la poussière. Il y a une photo de l'école De-Roches qui a des locaux dédiés au parascolaire qui ne sont pas à la hauteur du reste de l'école et qui sont en sous-sol sans aucune lumière du jour.

De plus, l'office et le réfectoire ont des problèmes d'humidité et des différences de hauteur. La rampe d'accès actuelle est très raide et ne permet pas d'avoir de fenêtres dans ce réfectoire. Ils ont donc décalé au maximum la rampe d'accès, qu'ils ont adoucie, pour dégager un petit patio afin de permettre de créer de nouvelles fenêtres pour profiter de la lumière du jour et d'une ventilation naturelle. Ils ont décroisé au maximum tout en gardant des zones différenciées dans un souci d'acoustique. Il y a encore des meubles pour ranger les chariots et des points d'eau. Par ailleurs, l'office est créé dans une zone actuellement en terre battue. Il y aura donc beaucoup de travaux à faire car il faudra rénover l'enveloppe thermique qui sera touchée. L'office et le réfectoire de l'école Trembley sont installés dans l'ancien appartement du concierge. Actuellement cela fonctionne bien mais c'est très petit car il y a environ 7 m² pour l'office et il n'est pas possible de différencier les flux. Des zones pourraient être optimisées. Il y a un grand vestibule qui dessert plusieurs pièces. L'office est divisé en deux avec la laverie d'un côté et la régénération de l'autre. Il est possible de circuler sans jamais croiser les flux. Ces aménagements nécessitent de faire des travaux au rez-de-chaussée afin de rendre certaines portes aux normes de protection incendie. Les cuisines de production ont systématiquement une ventilation double flux, les offices ont des besoins un peu moindres en ventilation, donc une simple extraction suffit et les réfectoires sont ventilés naturellement et systématiquement avant l'accueil des enfants. Si les réfectoires ne peuvent pas être ventilés naturellement, une ventilation est mise en place.

Une récupération de chaleur sur les compresseurs des chambres froides est prévue pour préchauffer l'eau chaude sanitaire utilisée dans les cuisines. Des séparateurs de graisse permettent de traiter les eaux de cuisine avant le rejet dans le réseau.

M. Pesch indique qu'en annexe de la proposition, une page est consacrée à chaque site. La slide présente les coûts par site, tandis que le texte de la proposition ne présente que le montant global car il y a un seul crédit demandé pour l'ensemble de cette opération. Il y a une délibération a) qui concerne les travaux à proprement parler et une délibération b) qui porte sur les frais induits et

qui comprennent ce jeu de rocade et de solutions provisoires à trouver pour les travaux pour que le fonctionnement quotidien puisse continuer sur chaque site. Par ailleurs, il y a une deuxième délibération qui concerne l'équipement mobilier en matériel d'exploitation. Les premiers chantiers prévus pour 2025 et 2026 sur 13 sites ont déjà leurs autorisations de construire en force et les requêtes en autorisation de construire pour les chantiers suivants seront déposées en 2025. Le délai de réalisation est planifié par lots et pendant les vacances scolaires entre 2025 et 2028. Les travaux démarreraient au plus tôt six mois après le délai référendaire, ce qui reporte le début des travaux à début 2026.

Questions des commissaires

Un commissaire indique qu'il n'a pas vu l'école de Chandieu dans la liste et demande si elle fonctionne avec le système de traiteur ou s'il y a encore une cuisine.

M^{me} Cataldi Manzoni répond qu'il y a une cuisine de production qui fait les 500 repas uniquement pour la crèche et l'école en circuit fermé.

Le commissaire félicite les intervenants pour leur projet qui est très bien élaboré. Il demande s'il est possible, dans les endroits où il y a de la surface, de mettre en place une cuisine traditionnelle avec un cuisinier, voire un personnel bénévole, ce qui selon lui reviendrait moins cher. Par ailleurs, il se demande si les thermoports garantissent une alimentation valable pour des enfants en pleine croissance.

M^{me} Perler répond que l'alimentation est une grande préoccupation et qu'il existe un dispositif diététique et d'hygiène mis en place par la surveillance du service santé jeunesse et du service des écoles, qui est une section qui s'occupe plus spécifiquement des restaurants scolaires. Donc cela est très contrôlé.

M^{me} Kitsos ajoute que nous sommes allés plus loin que les questions de contrôle, de conformité et les règles d'usage en ce qui concerne l'hygiène. Les produits issus de la culture biologique, les produits faits maison et les produits locaux qui soutiennent l'économie locale et réduisent les émissions de CO₂ ont été augmentés. La Ville de Genève a été reconnue comme institution numéro un en Suisse sur la qualité des produits servis par l'institut Beelong. Concernant les bénévoles, il y en a toujours quelques-uns sur le départ. Il s'agit d'un service public et il n'est pas possible de compter que sur les bénévoles. Il y a également des associations qui fonctionnent bien. Ces associations reçoivent des subventions, donc ce n'est pas non plus gratuit. S'agissant des cuisiniers, il serait effectivement idéal d'en avoir dans chaque école, y compris les plus petites. Il vaut de même pour les concierges qui devraient pouvoir résider dans l'école. Enfin, chaque école devrait pouvoir bénéficier d'un jardin mais ce n'est pas possible,

notamment avec la densification qui oblige à utiliser chaque surface pour des salles de classes ou des salles pour le parascolaire. Par ailleurs, un cuisinier dans chaque école signifierait 55 chefs cuisiniers, ce qui n'est pas possible car chaque école ne bénéficie pas d'une cuisine de production et cela aurait aussi un coût financier important. De plus, au niveau opérationnel, ce ne serait pas du tout efficace et efficient.

Une commissaire demande s'il y a des normes pour les réfectoires scolaires au niveau du bruit.

M^{me} Berthelot répond qu'ils ont fait des études pour déterminer les réfectoires les plus critiques. Ils vont systématiquement prévoir des zones absorbantes au plafond et ils ont mis en place un concept de redivision des espaces dans certains des locaux avec des paravents acoustiques qui permettent de créer des séparations physiques et acoustiques entre les tables. Elle indique toutefois qu'il n'y a pas de norme spécifique.

La commissaire demande comment ils font pour trouver des solutions de travaux à proximité des écoles.

M^{me} Cataldi Manzoni répond que c'est très difficile car il faut rester proche des écoles, les enfants ne peuvent pas marcher très loin et ils ont une pause qui est très limitée. Pour chaque réfectoire, il faut déplacer 150 enfants multiplié par deux puisqu'il y a deux services et trouver dans un périmètre proche de l'école un espace qui accueille 150 enfants. Cela n'est pas évident et nécessite de réinventer des solutions. Ils ont auparavant trouvé des solutions très variées comme déplacer des enfants dans un autre réfectoire proche où il y avait encore un peu d'espace ou dans des locaux parascolaires, utiliser une salle de gymnastique car l'école en possédait deux, faire manger les enfants à l'hôpital ou à la maison de quartier. Donc il y a plein de situations différentes. La priorité est de trouver des locaux dans l'école en bougeant les murs et en changeant les prestations habituelles et si cela n'est pas possible chercher une solidarité dans les services des départements et enfin chercher des possibilités dans les différents quartiers.

M^{me} Kitsos ajoute que la salle des Eaux-Vives avec le judo est utilisée temporairement le temps des travaux.

Un commissaire indique que les intervenants ont fait une étude de faisabilité qui disait de conserver une forme de décentralisation mais ils n'ont pas énuméré les éléments issus de cette étude qui a permis l'arbitrage de conserver plusieurs points. M^{me} Kitsos a simplement évoqué le fait que ces points de production existaient. Il demande ainsi s'il s'agit simplement de continuer à faire tourner ces centres au détriment de la question d'une efficacité accrue sur ces points-là. Par ailleurs, il pose la question de savoir s'ils ont déjà prévu, au-delà de 2030 et 9000 élèves, le maintien de ces installations et dans quelles conditions.

M^{me} Kitsos répond que le problème est que des retards ont été pris et que certains lieux sont effectivement vétustes. Avec le DACM, des visites ont été effectuées dans certaines écoles dans lesquelles de l'entretien est nécessaire car la rénovation s'effectuera dans seulement dix ans. Elle pense notamment à l'école des Cropettes. Le budget au niveau des services des écoles a donc été augmenté pour mener des petits travaux. Elle ajoute, concernant les espaces, que des espaces plus grands devraient être prévus, notamment au PAV, mais souvent cela s'avère compliqué car il y a beaucoup de demandes sur ces parcelles par différents acteurs tels que les différents services municipaux mais aussi le Canton. Par conséquent, le nombre de classes prévu répond juste au besoin mais aucune marge supplémentaire n'est incluse alors qu'il le faudrait.

Le commissaire demande s'ils pensent que cela est dû au fait que la responsabilité du nombre de places en classe est cantonale et que la responsabilité de l'infrastructure parascolaire a tendance à être laissée aux communes.

M^{me} Kitsos répond qu'il y a plusieurs problèmes. Il y a beaucoup de vellétés ou de besoins qui sont exprimés et ils ne peuvent pas prendre toute la parcelle pour l'école dans l'exemple du PAV. Il y a également un problème de coordination avec le Canton. Des logements supplémentaires peuvent être prévus par le Canton sans que la Ville connaisse toutes les données, c'est-à-dire s'il s'agira de logements pour des familles, les âges des enfants ou encore leur nombre. Par ailleurs, la Ville reçoit souvent ces données entre avril et mai ce qui est très tard. Donc selon le secteur, les écoles ont une certaine pression pour accueillir ces enfants supplémentaires alors qu'elles n'ont pas de place. Selon le mandat donné à l'Université de Genève concernant les projections sur le parascolaire, le plafond sera atteint d'ici à dix ans, ce qui signifie qu'il faudra répondre à ces augmentations ces prochaines années.

On demande les raisons à cela.

M^{me} Kitsos répond que c'est en raison des fortes densifications et du phénomène de normalisation qui a été évoqué auparavant. Les habitants des communes de la rive gauche ayant un poste de cadre vont utiliser davantage le parascolaire avec des abonnements midi et soir mais pas sur toute la semaine car ils ont certainement plus de flexibilité, ce qui implique que ces communes ont presque atteint le plafond. Les habitants des communes de la rive droite et des communes suburbaines, qui sont peut-être plus précarisés, utilisent moins le parascolaire, ce qui signifie que les écoles ont une marge de progression beaucoup plus importante. La Ville de Genève fait partie des communes similaires à celles de la rive gauche où les personnes, qui travaillent à des taux d'activité importants tant le père que la mère, utilisent le parascolaire de manière assez importante. Selon elle, il faut attendre encore quelques années pour arriver à ce plafond.

M. Pesch répond, concernant la question de l'entretien, que lorsque de nouveaux bâtiments sont construits, un budget d'entretien annuel correspondant à 1,2% du montant des travaux devrait être prévu. Ce montant devrait faire l'objet d'une fiche d'arbitrage qui sera votée avec le budget. Dans la pratique et dans le cas de sites déjà existants, un budget d'entretien est théoriquement déjà à disposition. Or, bien qu'il soit largement insuffisant, il n'a guère été augmenté ces dernières années.

M. Imbert ajoute que lors de la première proposition, ils avaient présenté différents scénarios. Le scénario de faire une seule cuisine posait beaucoup de problèmes logistiques s'agissant de la distribution. Dans les cuisines existantes, trois seront désaffectées et une cuisine supplémentaire sera créée à Hugo-de-Senger. Les cuisines restantes qui ont été choisies sont celles qui avaient un potentiel d'augmentation au niveau des repas, c'est-à-dire au minimum 1000 repas. Les cuisines qui ne pouvaient pas être augmentées au-delà de 1000 repas de production seront abandonnées.

Un commissaire salue la qualité de la proposition en termes de documents. Il y a une fiche par objet et il salue cet effort fait devant un projet aussi considérable car ils ont des documents permettant de prendre position. Il aimerait comprendre qui a fait le chiffrage et comment il a été fait, s'ils sont partis sur une cuisine-type ou s'ils ont chiffré toutes les positions des 27 cuisines.

M^{me} Berthelot répond que le projet a commencé il y a longtemps car ils ont mis du temps à faire toutes les études permettant de faire ce chiffrage. C'est aussi pour cela qu'il y a deux propositions car il y avait des éléments d'urgence qui ont dû être étudiés tout de suite. Le projet a été divisé en 5 lots pour pouvoir étudier tout cela. Les 34 projets qui sont présentés ont été étudiés dans le détail jusqu'au niveau des autorisations. Certains ont déjà leur autorisation, d'autres non mais tous les devis généraux ont été faits sur la base de chaque projet.

Un commissaire informe que la cuisine des Eaux-Vives est la plus ancienne cuisine scolaire de Genève gérée par les francs-maçons. Il demande ce qu'il en est de l'accessibilité universelle pour les réfectoires en sous-sol.

M. Imbert répond que les écoles ne sont malheureusement pas toutes accessibles au niveau PMR. Aux Eaux-Vives, il y a des réfectoires en sous-sol et à l'étage. M^{me} Cataldi Manzoni ajoute que le principe est que toutes les écoles qui sont accessibles PMR ont des réfectoires accessibles PMR. Malheureusement certaines écoles ne sont pas, de manière générale, accessibles PMR et ils n'ont ainsi pas demandé à ce que juste le réfectoire soit réaménagé dans le cadre de cette proposition.

Le commissaire constate qu'un enfant en chaise PMR ne pourrait pas accéder au réfectoire.

M^{me} Cataldi Manzoni répond qu’il y a deux réfectoires dans cette école: celui du sous-sol, qui n’est pas accessible PMR, et celui du rez-de-chaussée, qui lui est accessible.

M^{me} Lacroix informe qu’il y a une fiche rez-de-chaussée et une fiche sous-sol dans la proposition.

Un commissaire indique qu’un garçon a été empêché de manger car ses parents souhaitaient qu’il fasse le ramadan. Il demande ce qu’ils ont prévu pour empêcher de tels cas.

La présidente indique que cela n’a rien à voir avec cette proposition.

M^{me} Cataldi Manzoni répond que les réponses sont dans les règles d’accueil du parascolaire.

M^{me} Kitsos répond qu’il y avait eu une divergence d’interprétation car le GIAP a indiqué qu’il n’allait pas accueillir une personne qui faisait le ramadan et *in fine* il a été décidé que l’enfant devait tout de même être accueilli. Cela concernait une situation particulière.

Le commissaire demande si cela est un problème pour eux.

La présidente répond que ce sujet ne concerne pas cette proposition car il est question de réfectoires. Les modalités d’accueil des enfants sont traitées par la CCSJ.

Le même commissaire indique que les repas végétariens servis aux enfants n’étaient pas très appréciés par ces derniers, il demande si cela s’est amélioré.

M^{me} Cataldi Manzoni répond que cela figure dans les règles d’accueil. Effectivement, il y a une volonté d’avoir deux repas végétariens hebdomadaires. Il s’agit d’un changement culturel mais les enfants les apprécient de plus en plus et les cuisiniers savent de mieux en mieux les cuisiner. Il y a tout un apprentissage et un changement qui se fait dans la bonne humeur et l’acceptation. La question des repas est compliquée car tout le monde a des goûts différents.

La présidente demande si les membres de la commission souhaitent auditionner des personnes.

Un commissaire propose d’auditionner un nutritionniste pour enfants pour avoir une idée de ce genre de repas livrés et réchauffés, alors que les enfants sont en pleine croissance et ont besoin d’une nourriture saine.

La présidente indique que cela ne concerne pas la proposition puisqu’il est question de réfectoire. La qualité de la cuisine concerne davantage la CCSJ.

Le commissaire répond que les auditionnés avaient spécifié que les repas étaient préparés la veille, mis au frais et réchauffés ensuite.

Séance du 13 novembre 2024

Discussion et votes

Un commissaire votera le projet mais relève que tous les locaux et réfectoires ne sont pas accessibles aux PMR, comme à l'école des Eaux-Vives qui n'a qu'un seul réfectoire accessible.

Une commissaire propose de faire un amendement sur ce sujet. Par exemple indiquer que si un enfant PMR doit avoir accès à un seul réfectoire, il faudrait que tous ses camarades soient avec lui pour ne pas être séparé du reste de sa classe.

Une autre commissaire comprend la réflexion. Elle se demande parfois si la Ville préfère protéger certains bâtiments plutôt que les personnes. Selon elle, la Ville a les moyens ou peut toujours les trouver. Il y a souvent ce genre de problème, non pas parce que la Ville ne veut pas entrer en matière mais parce que la CMNS, par exemple, estime le patrimoine de manière prioritaire à certains êtres humains et cela lui pose problème.

Un commissaire rappelle que la CMNS ne prononce que des préavis et pas des avis définitifs. Il précise qu'un ascenseur coûte seulement 100 000 francs, donc il serait possible d'imaginer un monte-charge pour l'école des Eaux-Vives.

Il est proposé de faire une recommandation comme suit: «Dans le cadre des rénovations de ces cuisines scolaires qu'un soin tout particulier soit accordé pour l'accessibilité universelle à ces espaces.»

Vote de la recommandation

La recommandation est votée favorablement à l'unanimité des membres de la commission.

Vote de la PR-1644 avec la recommandation

La proposition PR-1644 est votée favorablement à l'unanimité des membres de la commission.

PROJET DE RECOMMANDATION

Le Conseil municipal demande au Conseil administratif que, dans le cadre des rénovations de ces cuisines scolaires, un soin tout particulier soit accordé pour l'accessibilité universelle à ces espaces.

Annexe: présentation du département

PR-1644 : RÉNOVATION DES RESTAURANTS SCOLAIRES 2



Proposition du Conseil administratif du 27 juin 2024 en vue de l'ouverture de deux crédits pour un montant total de **50'934'300 francs**.

LA VILLE RÉNOVE

DÉLIBÉRATIONS

Détail

Délibération I

46'913'000 francs destinés à la rénovation des infrastructures de la restauration scolaire et à sa réorganisation, deuxième étape, répartis sur 24 sites de la commune de Genève, propriétés privées de la Ville de Genève ;

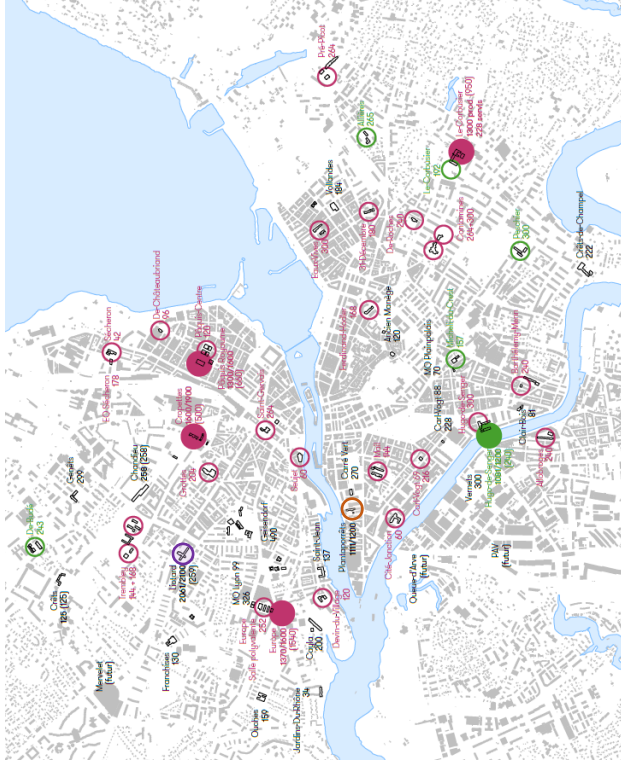
Délibération II

4'021'300 francs destinés à l'acquisition d'équipements en mobilier et de matériel d'exploitation pour les futurs usages et entretien du service des écoles et institutions pour l'enfance.

LA VILLE RÉNOVE

INTRODUCTION

Localisation globale



- Cuisines de production
- Offices de remise en température et réfectoires
- Cuisine PR 1509
- Offices et réfectoires PR 1509
- Liotard - en cours, PR 1579
- Plantaporrêts - réalisé, PR 1264

DIRECTION DU PATRIMOINE BÂTI
6 NOVEMBRE 2024



Contexte

La fréquentation des restaurants scolaires est en constante augmentation :

- 4'300 élèves mangeaient quotidiennement à l'école en 2010
- 7'300 en 2023-2024, soit 58% des élèves des écoles primaires de la Ville
- 9'000 enfants prévus à l'horizon 2030.

Cette croissance (près de 5% par an) met sous pression l'ensemble des infrastructures de restauration scolaire, arrivées à saturation, et nécessite une opération de rénovation globale.

La première étape est en cours de réalisation.

Cette seconde étape concerne 4 cuisines de production, 23 offices de remise en température et 26 réfectoires répartis sur 24 sites.

LA VILLE RÉNOVE

INTRODUCTION

Historique

- 2016-2017 Expertise des infrastructures existantes par un bureau spécialisé en cuisines, révélant la nécessité de rénover les installations pour faire face aux futurs besoins de production de repas et respecter les normes d'hygiène.
- 20 juin 2018 Vote par le Conseil municipal du crédit d'étude de la réorganisation de la restauration scolaire en Ville de Genève et de la rénovation de ses infrastructures (PR-1274).
- 2018-2019 Rénovation avec augmentation de la capacité de production de la cuisine de l'école des Plantaporrêts dans le cadre de la PR-1264 votée le 21 mars 2018.
- 1er avril 2020 Inclusion dans le programme du concours d'architecture pour la rénovation de l'école Liotard d'une cuisine de production à grande capacité (2'100 repas/jour).
- 5 octobre 2022 Vote du crédit de construction pour la première étape de rénovation des infrastructures de la restauration scolaire et sa réorganisation, dans six écoles (PR-1509).



Organisation actuelle de la restauration scolaire

Les communes sont responsables de la restauration scolaire (LAJC art. 6)

Historiquement la Ville a confié la prestation à des associations de cuisines et restaurants scolaires (ACRS). Aujourd'hui, 9 associations assument 80% de la prestation et une société de restauration privé assume le 20% restant. Un contrat de prestation lie la Ville à ces mandataires.

La Ville est propriétaire de l'ensemble des locaux destinés à la restauration scolaire. On compte ainsi : **huit cuisines de production** et **55 offices et réfectoires**, situés pour la plupart dans les écoles de la Ville. Ces infrastructures couvrent actuellement environ 80% des besoins de production et 85% des besoins de places d'accueil en restaurant scolaire.

Une cuisine de production externe, appartenant à une société de restauration collective, une cuisine de crèche, un EMS et des Maisons de quartier couvrent le solde des besoins.

Nouvelle organisation territoriale

Scénario optimum pour l'organisation globale des infrastructures de restauration scolaire (résultat de la première phase d'étude) :

Cuisines de production

Produire les repas dans sept cuisines de production, répondant aux critères retenus. Cinq font partie de ce projet de restructuration : quatre à rénover et adapter (PR 1644), une à créer (PR 1509).

Offices et réfectoires

28 offices et réfectoires seront transformés et rénovés, dans 26 écoles (PR 1644 : 23 offices et 26 réfectoires, sur 24 sites).

Trois réfectoires directement rattachés à des cuisines de production seront rénovés. Adaptation de locaux libérés dans trois écoles pour de nouvelles fonctions.

Planification et mode de mise en œuvre

Il n'est pas possible de réaliser l'ensemble des travaux en une seule opération.

Nombreux chantiers (28 offices et réfectoires) répartis sur plusieurs années.

A chaque chantier, fermeture de **réfectoires** en travaux pour plusieurs mois.

→ Déplacement provisoire des élèves (autres écoles, restaurants collectifs, maisons de quartier, ...).

Quatre périodes de rénovation des **cuisines de production**.

Cinquième étape : désaffectation de trois cuisines de production, transformées en offices de remise en température et réfectoires.

→ Système de rocares afin d'assurer la prestation de restauration scolaire, y.c. l'augmentation des besoins.

Cuisines de production - Programme type

Conception d'une chaîne complète, de la production à la consommation.

Critère structurant : principe de liaison froide.

Cuisines de production

Aménagement permettant la productivité et la qualité sanitaire du produit fini.

Organisation des flux et des circuits (matières premières, produits, personnel, vaisselle).

Principe de «marche en avant» : spatial ou temporel.

Éléments constructifs

- Carrelage avec antidérapant de type R12 au sol ;
- Faïence sur toute la hauteur des murs ;
- Plinthes aux sols et à hauteur de chariots protégeant la faïence ;
- Faux-plafonds démontables et lavables, en métal lisse ;
- Mobilier tout en inox ;
- Grilles de sol adaptées au nettoyage à grande eau ;
- Séparateurs à graisse.

Cuisines de production - Programme type

Équipement

Chaque cuisine est équipée pour produire le nombre de repas maximum.

A chaque cuisine sont annexés, entre autres, les espaces suivants :

- 1 vestiaire hommes avec casiers, espace sanitaire et douche ;
- 1 vestiaire femmes avec casiers, espace sanitaire et douche ;
- 1 réserve sèche ;
- 1 bureau pour la cheffe ou le chef de cuisine.

Distribution des repas

Le transport et la distribution des repas sont externalisés. Les repas du jour sont livrés au plus tard à 10h30 sur les différents sites.

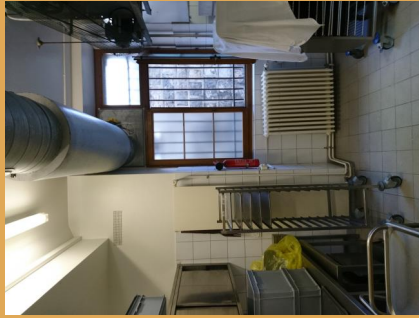


LA VILLE RÉNOVE

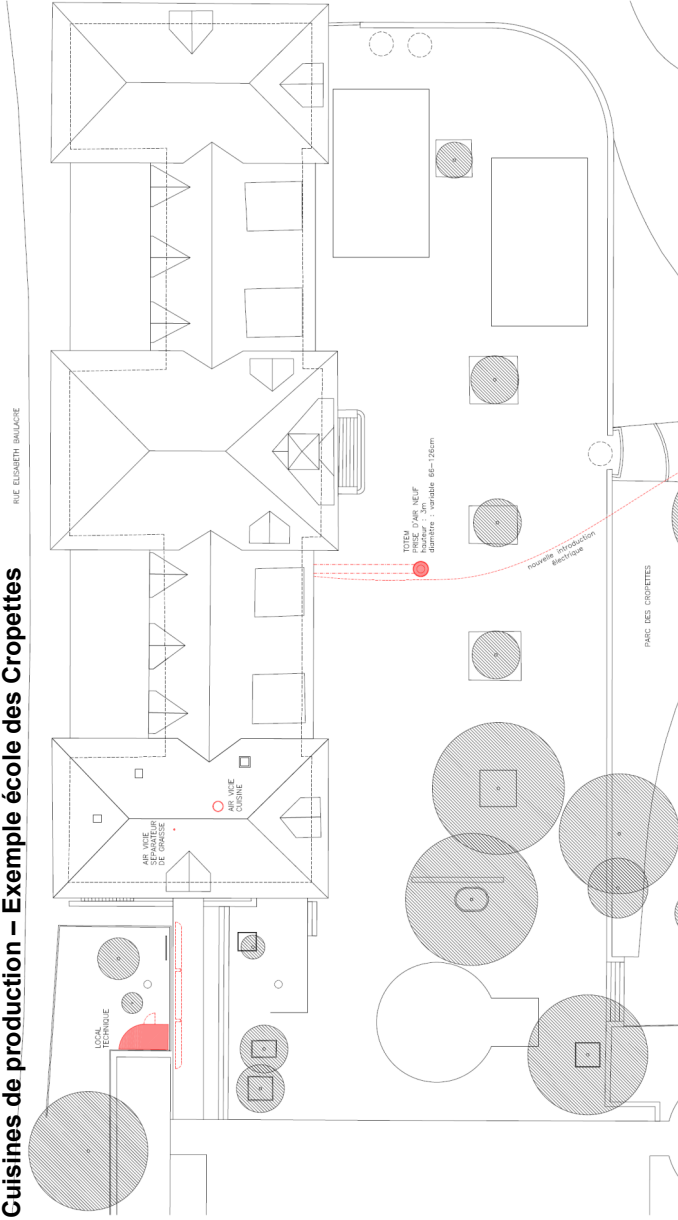
PROGRAMME ET DESCRIPTIF DES TRAVAUX

Cuisines de production – Exemple école des Croupettes

État existant



Cuisines de production – Exemple école des Croupettes



DIRECTION DU PATRIMOINE BÂTI
6 NOVEMBRE 2024

LA VILLE RÉNOVE

PROGRAMME ET DESCRIPTIF DES TRAVAUX

Offices et réfectoires - Programme type

Offices et réfectoires

2 services, entre 11h30 et 13h30.

Les infrastructures répondront au mieux aux demandes : modernes et accessibles, fonctionnelles, ergonomiques, insonorisées, et aux normes d'hygiène et de sécurité.
Mutualisation avec le GIAP (goûter et activités dès 16h).

Entrée

Crochets et places assises.

Parfois lavabos-rigoles pour le lavage des mains.

Sanitaires

Majoritairement conservés.

Lavabos individuels remplacés par des lavabos-rigoles.

Toilettes filles/garçons et adultes.



De-Budé PR 1509



Offices et réfectoires - Programme type

Office

Deux zones : réchauffement des aliments (zone propre) et partie laverie (zone sale), avec des équipements dédiés.

L'ensemble du local, sol et murs, est carrelé.

Le plafond est remplacé par un faux-plafond lisse, démontable et lavable.

Installation d'une ventilation adaptée en fonction de la configuration.

En fonction des disponibilités, les espaces suivants seront annexés :

- Un espace de rangement des thermoports ;
- Un vestiaire ;
- Un pupitre de travail ;
- Des rangements divers ou réserve ;
- Un local pour le nettoyage (si ce n'est pas possible, fourniture d'une armoire sécurisée).

LA VILLE RÉNOVE

PROGRAMME ET DESCRIPTIF DES TRAVAUX

Offices et réfectoires - Programme type

Salle à manger (*réfectoire*)

Locaux rafraîchis, revêtements remplacés selon état (vétusté, besoins phoniques).
Meubles pour rangements et stockage des chaises, panneau d'affichage, espace micro-ondes et point d'eau.

Panneaux acoustiques verticaux pour organiser l'espace et absorber les résonances.



De-Burdé PR. 1509



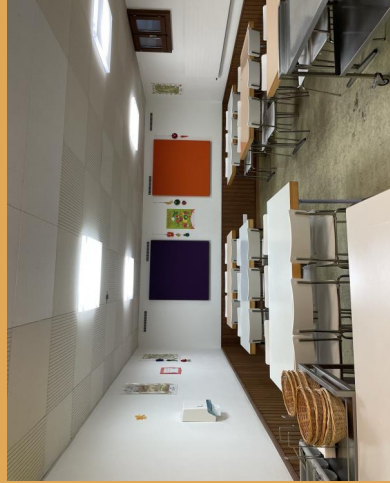
Le-Corbusier PR. 1509

LA VILLE RÉNOVE

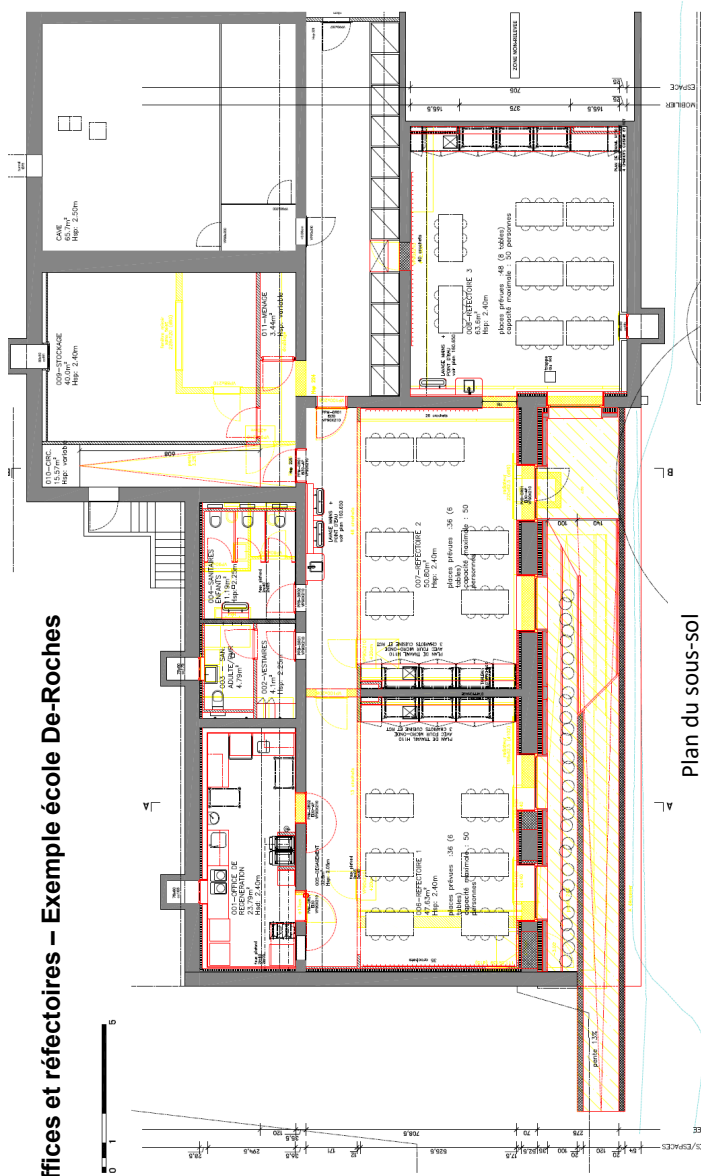
PROGRAMME ET DESCRIPTIF DES TRAVAUX

Offices et réfectoires – Exemple école De-Roches

État existant



Offices et réfectoires – Exemple école De-Roches



LA VILLE RÉNOVE

PROGRAMME ET DESCRIPTIF DES TRAVAUX

Offices et réfectoires – Exemple appartement Trembley

État existant



Descriptif des installations techniques

Ventilation

Cuisine de production : une nouvelle ventilation à double flux est mise en place.
Offices : le débit d'extraction étant inférieur à 1'000 m³/h, seule une extraction est nécessaire.
Réfectoire : les salles suffisamment équipées de fenêtres sont ventilées naturellement.

Chambres froides

La chaleur produite par les groupes froids dans les cuisines de production est utilisée pour chauffer l'eau sanitaire de la cuisine.

Coûts des travaux par école

Ecole	Travaux	Coût estimatif (HT)	Ecole	Travaux	Coût estimatif (HT)
Le-Corbusier	Cuisine de production	3'252'900.-	Europe salle poly.	Offices et réfectoires	926'200.-
Croquettes	Cuisine de production	3'918'500.-	Ferdinand-Hodler	Offices et réfectoires	1'072'400.-
Europe	Cuisine de production	2'149'900.-	Grottes	Offices et réfectoires	1'213'400.-
Pâquis-Royaume	Cuisine de production	3'322'900.-	Hugo-de-Senger	Offices, réfectoires, parascolaire	3'220'700.-
Allobroges	Offices et réfectoires	349'600.-	Mail	Offices et réfectoires	1'441'700.-
Barthélémy-Menn	Offices et réfectoires	1'082'900.-	Pâquis-Centre	Offices et réfectoires	302'800.-
Carl-Vogt 69	Offices et réfectoires	1'326'700.-	Pré-Picot	Offices et réfectoires	761'200.-
Chateaubriand	Offices et réfectoires	746'300.-	Saint-Gervais	Offices et réfectoires	1'444'500.-
Clé-Jonction	Offices et réfectoires	681'800.-	Sécheron	Offices et réfectoires	1'029'900.-
Contamines rez	Offices et réfectoires	1'053'400.-	Suujét	Offices et réfectoires	832'900.-
Contamines sous-sol	Offices et réfectoires	1'189'700.-	Trembley appartement	Offices et réfectoires	1'305'600.-
De-Roches	Offices et réfectoires	2'108'300.-	Trembley école	Offices et réfectoires	1'103'300.-
Devin-du-Village	Offices et réfectoires	1'015'900.-	XXXI-Décembre	Offices et réfectoires	1'366'300.-
Eaux-Vives rez	Offices et réfectoires	1'461'200.-	TOTAL		40'861'000.-
Eaux-Vives sous-sol	Offices et réfectoires	1'180'100.-			

Délibération la : Construction

CFC	Intitulé	Prix unitaire	Total
1.	TRAVAUX PRÉPARATOIRES		3'385'400.-
10	Relevés, études géotechniques	59'000.-	
11	Déblaiement, préparation du terrain	2'056'500.-	
12	Protections, aménagements provisoires	536'500.-	
13	Installations de chantier en commun	355'900.-	
14	Adaptation des bâtiments	305'000.-	
15	Adaptation du réseau de conduites existant	72'500.-	
2.	BÂTIMENT		19'370'800.-
21	Gros œuvre 1	2'019'100.-	
22	Gros œuvre 2	874'600.-	
23	Installations électriques	2'433'600.-	
24	Chauffage, ventilation, conditionnement d'air	1'471'000.-	
25	Installations sanitaires	2'510'100.-	
26	Installations de transport	87'000.-	
27	Aménagements intérieurs 1	4'580'200.-	
28	Aménagements intérieurs 2	5'395'200.-	

Délibération la : Construction

CFC	Intitulé	Prix unitaire	Total
3.	ÉQUIPEMENT D'EXPLOITATION		4'770'000.-
35	Installations sanitaires	4'770'000.-	
4.	AMÉNAGEMENTS EXTÉRIEURS		99'100.-
41	Constructions	26'600.-	
42	Jardins	72'500.-	
5.	FRAIS SECONDAIRES ET COMPTES D'ATTENTE		13'295'700.-
50	Frais de concours	8'000.-	
51	Autorisations, taxes	470'000.-	
52	Echantillons, maquettes, reproductions, documents	185'000.-	
56	Autres frais secondaires	59'900.-	
58	Provisions et réserves	3'757'000.-	
59	Honoraires	8'815'800.-	

LA VILLE RÉNOVE

ESTIMATION DES COÛTS – DÉCEMBRE 2023

Délibération la : Construction

I.	COÛT TOTAL DE LA CONSTRUCTION (HT) + Taxe sur la valeur ajoutée (TVA) 8.1 %	40'861'000.- 3'309'700.-
II.	COÛT TOTAL DE L'INVESTISSEMENT (TTC) + Prestation du personnel en faveur des investissements 5.0%	44'170'700.- 2'208'500.-
III.	SOUS-TOTAL + Intérêts intercalaires 2.25%, durée 48 mois	46'379'200.- 2'087'100.-
IV.	COÛT TOTAL DE L'OPÉRATION (TTC) Dont à déduire : Solde du crédit d'étude (PR-1274 de 2'843'000 francs) voté le 20 juin 2018 (n° PFI 030.098.01) et dont 553'000 francs ont déjà été transférés sur la PR-1509 votée le 5 octobre 2022 (n° PFI 030.098.02)	48'466'300.-
V.	TOTAL DU CRÉDIT la DEMANDÉ (TTC)	46'156'300.-



Délibération Ib : Frais induits par les chantiers

CFC	Intitulé	Prix unitaire	Total
5.	FRAIS SECONDAIRES ET COMPTES D'ATTENTE Autres frais secondaires <i>Divers, surcoût de la prestation lié à la nécessité d'assurer la continuité de la prestation de restauration scolaire durant les travaux, 3'000 élèves seront déplacés durant plusieurs mois (de 2 à 8 mois selon les lieux). Il s'agira selon les solutions trouvées de louer des locaux, d'acheter des repas à de nouveaux prestataires, de payer des bus pour déplacer des enfants.</i>	700'000.-	700'000.-
I.	COÛT TOTAL (HT)		700'000.-
II.	+ Taxe sur la valeur ajoutée (TVA) 8.1 %	56'700.-	
III.	TOTAL DU CRÉDIT Ib DEMANDÉ (TTC)		756'700.-

Délibération II : Équipements en mobilier et matériel d'exploitation

CFC	Intitulé	Prix unitaire	Total
3.	ÉQUIPEMENTS D'EXPLOITATION		120'000.-
33	Installations électriques	120'000.-	
5.	FRAIS SECONDAIRES ET COMPTES D'ATTENTE		600'000.-
56	Autres frais secondaires	600'000.-	
9.	AMEUBLEMENT ET DÉCORATION		3'000'000.-
90	Ameublement et décoration	1'300'000.-	
93	Appareils, machines	1'500'000.-	
94	Petit inventaire	200'000.-	
I.	COÛT TOTAL (HT)		3'720'000.-
II.	+ Taxe sur la valeur ajoutée (TVA) 8.1 %	301'300.-	
III.	TOTAL DU CRÉDIT II DEMANDÉ (TTC)		4'021'300.-

Autorisations, délai de réalisation

Autorisation de construire

L'ensemble des autorisations de construire ont été délivrées pour les chantiers prévus en 2025 et 2026, soit 13 sites.

Les requêtes en autorisation de construire des chantiers suivants seront déposés en 2024 et 2025, soit 14 sites restants.

Délai de réalisation

La réalisation est planifiée par lots et selon les vacances scolaires entre 2025 et 2028.

Les chantiers sont organisés en fonction des vacances scolaires, périodes pendant lesquelles les travaux bruyants peuvent être réalisés.

Ils pourront démarrer au plus tôt 6 mois après le délai référendaire.