MÉMORIAL

DES

SÉANCES DU CONSEIL MUNICIPAL

DE LA VILLE DE GENÈVE

Huitième séance – Mercredi 20 juin 2018, à 20 h 30

Présidence de M. Eric Bertinat, président

La séance est ouverte à 20 h 30 dans la salle du Grand Conseil.

Font excuser leur absence: *Mme Sandrine Salerno*, vice-présidente, *M. Pierre Gauthier*, *Mme Amanda Gavilanes*, *MM. Stéphane Guex*, *Ahmed Jama*, *Claude Jeanneret*, *Antoine Maulini, Lionel Ricou* et *Vincent Schaller*.

Assistent à la séance: *M. Sami Kanaan*, maire, *Mme Esther Alder*, *MM. Guillaume Barazzone* et *Rémy Pagani*, conseillers administratifs.

CONVOCATION

Par lettre du 8 juin 2018, le Conseil municipal est convoqué dans la salle du Grand Conseil pour mardi 19 juin et mercredi 20 juin 2018, à 17 h et 20 h 30.

1. Exhortation.

Le président. Mesdames et Messieurs les conseillers municipaux, prenons la résolution de remplir consciencieusement notre mandat et de faire servir nos travaux au bien de la Cité qui nous a confié ses destinées.

2. Communications du Conseil administratif.

Néant.

3. Communications du bureau du Conseil municipal.

Le président. Je salue à la tribune du public Mme Anne Marie von Arx-Vernon, députée, qui nous fait le plaisir de suivre ce début de séance. *(Applaudissements.)*

Nous démarrons avec une motion d'ordonnancement déposée par Mmes Laurence Corpataux, Martine Sumi et Brigitte Studer qui demande de traiter ce soir le rapport PR-1274 A.

Mesdames et Messieurs les conseillers municipaux, je vous informe que nous devons à présent mener le troisième débat sur le projet d'arrêté PA-102. Si vous acceptez cette motion d'ordonnancement, nous traiterons le rapport PR-1274 A immédiatement après ce troisième débat et il nous restera ensuite relativement peu de temps pour les objets urgents, compte tenu du fait que j'arrêterai les débats à 22 h 45. En effet, je vous ai réservé une surprise pour cette dernière séance en ces lieux – une excellente surprise…

La parole n'étant pas demandée pour défendre la motion d'ordonnancement sur le rapport PR-1274 A, je la mets aux voix immédiatement.

Mise aux voix, la motion d'ordonnancement portant sur le rapport PR-1274 A est acceptée par 22 oui contre 16 non (1 abstention).

4. Rapport de la commission de la sécurité, du domaine public, de l'information et de la communication chargée d'examiner le projet d'arrêté du 17 février 2010 de Mmes Salika Wenger, Maria Pérez, Hélène Ecuyer, Vera Figurek, Charlotte Meierhofer, Christiane Olivier, Nicole Valiquer Grecuccio, Marie-France Spielmann, Silvia Machado, Martine Sumi, MM. Christian Zaugg, Gérard Deshusses et Alexandre Wisard: «Gratuité du domaine public pour les 1er Mai, 1er Juin et 1er Août» (PA-102 A)[1].

Troisième débat

Mis aux voix, l'article unique de la délibération est refusé par 25 non contre 17 oui (5 abstentions).

Le troisième débat ayant eu lieu, le refus de la délibération est définitif.

5. Rapport de la commission de la cohésion sociale et de la jeunesse chargée d'examiner la proposition du Conseil administratif du 28 novembre 2017 en vue de l'ouverture d'un crédit de 2 843 000 francs destiné à l'étude de la réorganisation de la restauration scolaire en Ville de Genève et de la rénovation de ses infrastructures (PR-1274 A)[2].

Rapport de Mme Michèle Roullet.

La proposition du Conseil administratif PR-1274 a été renvoyée à la commission de la cohésion sociale et de la jeunesse (CCSJ) par le Conseil municipal lors de la séance du 16 janvier 2018. La commission, sous la présidence de Mme Brigitte Studer, a étudié cette proposition aux séances des dates suivantes: le 1er février, les 1er, 15 et 23 mars, le 26 avril et le 3 mai 2018. Les membres de la commission remercient Mme Shadya Ghemati et M. Nicolas Rey pour la qualité de leurs notes de séances.

---

[1] «Mémorial 175e année»: Rapport, 7349.
[2] «Mémorial 175e année»: Proposition, 4546. «Mémorial 176e année»: Motion d'ordonnancement, 734.

PROJET DE DÉLIBÉRATION

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 2 843 000 francs destiné à l'étude de la réorganisation de la restauration scolaire en Ville de Genève et de la rénovation de ses infrastructures.

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 2 843 000 francs.

Art. 3. – La dépense prévue à l'article premier sera inscrite à l'actif du bilan de la Ville de Genève, dans le patrimoine administratif. Si l'étude est suivie d'une réalisation, la dépense sera ajoutée à celle de la réalisation et amortie sur la durée d'amortissement de la réalisation. Sinon l'étude sera amortie en une annuité.

Art. 4. – Le Conseil administratif est autorisé à constituer, épurer, radier ou modifier toute servitude à charge et/ou au profit des parcelles faisant partie du périmètre concerné, nécessaire à la réalisation projetée.

Séance du 1er février 2018

Audition de Mme Esther Alder, conseillère administrative en charge du département de la cohésion sociale et de la solidarité, accompagnée de M. Serge Mimouni, directeur adjoint, de Mme Isabelle Widmer, cheffe du Service des écoles et institutions pour l'enfance (ECO), de M. Philippe Meylan, directeur du Patrimoine bâti au département des constructions et de l'aménagement, accompagné de M. Sébastien Schmidt, adjoint de direction et de M. Stéphane Imbert-Chuat, responsable d'opérations, de Mme Lara Cataldi, adjointe de direction au ECO

Mme Alder rappelle que ce projet de crédit est important, car le nombre d'enfants en âge scolaire est en augmentation constante et les restaurants scolaires et cuisines arrivent à saturation. En Ville de Genève, la restauration scolaire est, historiquement, l'affaire des associations (certaines ont plus d'un siècle). Ce sont 14 partenaires (13 associations et une fondation) qui gèrent les huit cuisines de production et le service des repas dans 47 réfectoires de la Ville. Le rôle de

la municipalité consiste à mettre à disposition de ces partenaires les cuisines, les offices de remise à température, les réfectoires et les locaux administratifs. La Ville apporte un soutien technique et un subventionnement au déficit, prévu par la LC 21521. Pour rappel, la Constitution genevoise garantit la journée continue pour chaque enfant scolarisé. La croissance de fréquentation des restaurants scolaires s'élève à 5% par an et, pour 2017-2018, à 6,4%. Ce sont ainsi 5640 enfants inscrits pour l'année scolaire 2016-2017. Quant aux projections à l'horizon 2016, elles indiquent que 8500 enfants fréquenteront les restaurants scolaires. Face à cette situation, le département a créé neuf nouveaux restaurants scolaires, qui offrent 150 nouvelles places. De plus, un important travail a été réalisé pour simplifier le système de facturation et la charge administrative des associations. Toutefois, ces places, créées entre 2011 et 2016, ne suffiront pas à absorber les besoins, d'autant plus que:

1. les cuisines sont anciennes et arrivent à saturation;
2. il y a un besoin d'équipement et d'aménagement d'un grand nombre de réfectoires.

Il faut donc rénover les cuisines de productions, certains offices de remise en température et une vingtaine de réfectoires. Cette demande de crédit d'étude vise à concevoir un programme d'investissement pour assurer le service de restauration scolaire à l'horizon 2026. Pour être efficace et économe, tout en développant le partenariat avec les associations, l'idée est d'intensifier le recours à des productions locales, à proposer des menus végétariens, à proposer un second plat quand le premier est composé avec de la viande de porc, car il faut évoluer par rapport aux besoins des enfants, leurs nécessités religieuses et leurs affinités gustatives. Enfin, la proximité des réfectoires est importante pour éviter les déplacements des enfants (sources de danger et tensions) et offrir des moments de repas sereins.

Mme Widmer souligne plusieurs points clés.

Organisation de la restauration

Le processus, assumé par 13 associations de cuisines et restaurants scolaires (essentiellement des comités bénévoles), prend en charge l'achat, la production, le service des repas et leur facturation. Mais il y a du personnel pour la gestion administrative et 80% des repas sont produits par huit cuisines. Aujourd'hui, cela représente 4800 repas par jour, 500 animateurs du Groupement intercommunal pour l'animation parascolaire (GIAP) et 47 réfectoires. Les huit cuisines de production et 39 offices de remise en température respectent évidemment les normes de qualité et sécurité.

Evolution des besoins

La société évolue et les parents ont des exigences pour la prise en charge de leurs enfants. A l'horizon 2026, le taux de fréquentation pourrait atteindre 70% des enfants scolarisés (8500 enfants), ce qui représente un défi majeur, ne serait-ce que pour permettre aux enfants de s'asseoir.

Diagnostic

L'étude, réalisée par un bureau spécialisé en restauration collective, a évalué les huit cuisines de production. Ses conclusions sont alarmantes:

– 100% des cuisines de production sont en surproduction et œuvrent dans des espaces insuffisants;
– un tiers, soit 13/39 des offices de remise en température, doit être transformé;
– 22/47 réfectoires doivent être rénovés pour accueillir plus d'enfants.

Options choisies

Quel système privilégier? L'option a été de conserver, mais de moderniser et d'agrandir les huit cuisines existantes, les offices de remise en température et d'externaliser le reste. Il est en effet plus économique de produire des repas que de les acheter, soit 5,60 francs contre 6,70 francs. De plus, il faut conserver le tissu associatif et le système actuel, qui maintiennent ce lien. Le partenariat avec les associations est important. Il permet des solutions progressistes comme la Fourchette verte, les produits Genève Région - Terre Avenir (GRTA), les repas végétariens et les projets autour du gaspillage alimentaire. Mais, pour accueillir 8500 enfants et 800 animateurs GIAP, il faut aussi augmenter les réfectoires.

M. Meylan souligne que, pour avancer, il faut attribuer des mandats, raison pour laquelle il faut un montant pour une étude. Ce montant correspond à une estimation des heures de travail et des honoraires pour mener à bien le projet. Il ne s'agit pas de construire un bâtiment, mais de faire appel à divers corps de métiers pour définir, décrire et chiffrer les travaux nécessaires. Ce montant de 2 843 000 francs n'est pas en lien avec la réalisation, mais avec la faisabilité en regard de l'état des bâtiments. C'est une analyse complète pour évaluer les besoins et proposer des solutions. Il y aura également un calendrier des travaux à établir en fonction des besoins des quartiers. Cette étude concerne les cuisines, les offices de régénération et les réfectoires.

Questions

Un commissaire s'interroge sur la méthode. Jusqu'ici les cuisines ont été agrandies et adaptées une à une, en fonction de l'urgence. Aussi, il ne comprend

pas le besoin et l'intérêt de vouloir tout planifier d'un coup, d'autant plus que les travaux ne peuvent pas démarrer tous en même temps, et que 2026 est loin. Pourquoi ne pas choisir l'option d'améliorer, tous les deux ans, une cuisine à la fois pour la mettre aux normes. Cette planification de tout faire d'un coup pour 2026 lui paraît ambitieuse. Il pense aussi qu'un montant de près de 3 millions de francs pour un crédit d'étude (de travaux qui seront peut-être réalisés en 2025 ou 2026) est excessif.

Mme Alder répond qu'il y aura des étapes, mais que le crédit d'étude est nécessaire afin que les investissements puissent être faits d'une manière optimale.

Le même commissaire demande si Plantaporrêts a été un échec parce que cela s'est fait en dehors d'une réflexion globale.

Mme Widmer précise que Plantaporrêts fait partie des huit cuisines, et que la situation est urgente. Toutes les cuisines sont dans la même situation que Plantaporrêts et six d'entre elles fonctionnent grâce à des dérogations du Service de la consommation et des affaires vétérinaires (SCAV) qui donne l'autorisation d'exploiter. Il y a donc la nécessité d'aller vite et d'avoir une vision d'ensemble.

Mme Alder suggère à la CCSJ d'auditionner la Fédération des restaurants et cuisines scolaires qui corroborera la nécessité de cet investissement.

Le même commissaire estime que les informations sont à disposition. On sait quelles sont les cuisines les plus vétustes et où sont les besoins urgents. Et, sans nier ces urgences, il ne comprend pas la nécessité d'aborder tout d'un coup au lieu de s'attaquer à une cuisine à la fois.

M. Meylan répond qu'il s'agit d'avoir une vision globale. Cette étude permettra de faire un diagnostic réel et concret. Ensuite, pour la réalisation, chaque cuisine pourra être abordée individuellement. Même pour traiter la cuisine la plus ancienne, il faut savoir de quoi elle a besoin.

Le même commissaire demande quelle sera la valeur de ce rapport en 2026.

M. Meylan répond que, techniquement, les besoins seront un peu les mêmes, en lien avec le débit de production. Même si les normes changent un peu d'ici là, cela ne remettra pas en cause les besoins.

Une commissaire demande si les appels d'offres seront ouverts à des mandataires locaux.

M. Meylan explique qu'ils sont soumis aux règles du marché public, qui se décompose en plusieurs marchés: un marché national avec des accords intercantonaux. Il existe des paliers et catégories en fonction des montants. Aussi, on ne peut pas empêcher que des mandataires viennent de toute la Suisse. Mais, sur ce genre d'opération, il y a rarement des ingénieurs bâlois qui viennent sur le marché genevois.

Même si le plan a l'air cohérent à moyen et long terme, un commissaire s'interroge sur le coût de l'étude: 2,8 millions de francs! Si on calcule rapidement, cela fait près de 11 000 heures de travail à 250 francs l'heure en moyenne. C'est beaucoup! Pour illustrer sa surprise, on est entre 350 et 500 francs par enfant sur une année. Comment une somme pareille peut-elle être budgétée?

M. Meylan répond que ce n'est pas un calcul traditionnel. C'est une estimation en nombre d'heures de travail et leur suivi. Le mode de faire est différent et le but n'est pas de dépenser de manière inconsidérée l'argent public.

M. Schmidt ajoute qu'ils bénéficient de l'étude déposée récemment sur l'école des Plantaporrêts. Cette étude a permis de quantifier la complexité de l'optimisation de cette cuisine. Le montant pour cette étude comprend non seulement la stratégie, mais aussi la conception, les plans, les devis et la phase d'appel d'offres. C'est donc un acompte sur la réalisation. La somme est cohérente avec celle de la réalisation.

Le même commissaire lit un court extrait de la proposition: «Si l'étude est suivie d'une réalisation, la dépense sera ajoutée à cette dernière.» Il constate ainsi que la somme s'ajoute à celle nécessaire pour la réalisation et n'est pas déduite.

M. Meylan confirme que c'est le total des deux qui fait le coût total de l'opération. Mais, sur ce genre d'opération atypique, il est difficile de présenter une estimation globale.

Le même commissaire pense qu'il y a probablement des économies à faire.

M. Meylan répond: par pour l'étude, mais certainement pour la réalisation.

Un commissaire demande si cette proposition est en adéquation avec l'Agenda 21, s'il existe un cahier des charges en termes d'écologie, déchets et environnement.

M. Meylan dit qu'au stade actuel de l'étude, il s'agit essentiellement de matière grise et de papier. Au stade de la réalisation, une série d'exigences sanitaires et d'énergie seront prises en compte. Ce genre d'opération donne l'occasion d'assainir les bâtiments, de gérer le problème de l'amiante.

Mme Widmer relève que la question des restaurants et cuisines scolaires est un immense chantier. Il faut gérer la production, car nourrir autant d'enfants et dans de bonnes conditions est un défi. A travers cette demande de crédit, il y a la volonté de travailler sur la manière de produire avec tous les acteurs concernés, notamment les associations.

Mme Alder rappelle que la Ville de Genève s'est engagée avec le Pacte 2001 à promouvoir une bonne qualité alimentaire afin d'assurer l'équité sociale et économique. L'introduction de l'abonnement a permis de lutter contre le gaspillage alimentaire en permettant une meilleure évaluation des quantités. Elle relève que

le SCAV, très exigeant sur les questions d'hygiène, passe son temps à donner des dérogations. Or, quand on nourrit des milliers d'enfants par année, la question de la sécurité alimentaire est primordiale et les autorités ont une lourde responsabilité. Les infrastructures sont diverses, d'où la nécessité d'anticiper. Il serait intéressant que la CCSJ visite une cuisine et un réfectoire afin de constater que les conditions d'accueil des enfants ne sont pas optimales. Les enfants doivent manger rapidement avec du bruit et du stress. Dans certains restaurants scolaires, il y a trois services, ce qui n'invite pas à la sérénité. La qualité du repas dépend aussi de l'ambiance. Le repas doit être un moment de détente.

M. Mimouni dit que cette étude permettrait de trouver des synergies et d'avoir une vision globale sur l'ensemble des cuisines.

Une commissaire s'interroge sur la pertinence d'une organisation basée sur l'engagement de bénévoles. Avec une telle augmentation des besoins, est-il judicieux de conserver cette structure de fonctionnement?

Mme Alder répond que la question est pertinente. Mais, s'il fallait municipaliser, le coût serait très important. D'autre part, les bénévoles sont toujours plus difficiles à recruter, car chacun est accaparé par son travail, ce qui induit un essoufflement des activités citoyennes. Cela étant, tant que le système des associations fonctionne, il faut s'appuyer dessus.

Mme Widmer relève que certaines, très engagées, offrent des prestations de petites et moyennes entreprises (PME) en produisant 1000 repas par jour.

Une commissaire comprend qu'il faille anticiper. Mais elle craint que derrière cette gestion globale et cette volonté de vouloir tout rénover se cache une vision politique de planification au détriment des collaborations associatives, pour, au final, faire fuir les bénévoles afin, d'une manière insidieuse, de parvenir à une municipalisation des restaurants scolaires. Car, si on enlève la liberté aux associations, elles partiront. Pourquoi ne pas traiter ces questions de rénovation au sein des établissements afin d'exploiter la proximité? Enfin, pour désengorger la surcharge, pourquoi ne pas construire deux cuisines de production supplémentaires, l'une sur la rive gauche et l'autre sur la rive droite?

Mme Alder répond qu'on parle des outils de production nécessaires, et que 2026 n'est que dans huit ans. Par ailleurs, tout projet se construit avec les associations. Ce sont elles qui interpellent Mme Widmer, elles qui disent qu'elles n'arrivent plus à suivre, sans parler des injonctions du service vétérinaire. Ce projet n'est donc pas une lubie du Service. Enfin, réaliser une cuisine sur la rive droite et une autre sur la rive gauche serait le moyen le plus direct pour faire sauter les associations qui seraient dépossédées de leurs outils. Le travail est bien entendu mené en concertation avec la communauté scolaire. Mais l'augmentation des enfants est effective et il faut agir.

La même commissaire dit qu'ajouter deux cuisines (une sur la rive droite et l'autre sur la rive gauche) n'aurait pas pour but pas d'éjecter les autres, mais de détendre les huit cuisines en surcharge. Elle demande si les normes d'hygiène ont tellement changé, car à entendre les auditionnés, les cuisines sont délabrées. Or, elle a pu elle-même constater que certaines (dont celle de Le Corbusier) sont magnifiques et d'une telle propreté qu'on pourrait lécher les sols. Le constat de vétusté n'est-il pas excessif?

Mme Widmer répond que Le Corbusier est une des écoles qui les met le plus sous pression, et qui fonctionne avec une dérogation du SCAV. Le Corbusier fait partie de celles qui réclament une étude et des solutions. Elle est certes très belle, mais pas professionnelle. Faite pour produire 900 repas par jour, elle en produit aujourd'hui 1300. Cette surcharge produit une situation critique. Le Corbusier demande l'ouverture d'une deuxième cuisine. C'est typiquement le genre de situation qui doit être analysé dans le cadre d'une étude. Il y a une problématique pour garantir les prestations et même asseoir les enfants.

Une commissaire demande quel a été le coût de l'étude de 2016.

Mme Cataldi répond 30 000 francs.

Mme Widmer pense plutôt 40 000 francs. Mais cette étude ne s'attachait qu'aux infrastructures. Son but était d'avoir un regard externe par rapport aux associations.

M. Schmidt répond 400 000 francs pour l'étude et environ 5 millions de francs pour les travaux.

La même commissaire trouve ce montant très important pour une étude préliminaire. Pour comparer, elle demande les chiffres relatifs à l'école des Plantaporrêts et si, dans ce cas, seul un crédit de réalisation avait été demandé.

M. Meylan répond qu'il faut toujours passer par un crédit d'étude. A Plantaporrêts la démarche avait été traditionnelle et ciblée. Dans le cas d'espèce, la demande est atypique, car elle englobe de multiples projets et mandataires. Mais cette étude permettrait d'avoir une vision globale et d'amener des projets à la fois techniques et réalistes. Enfin, c'est un montant maximum.

Mme Alder doit quitter la séance.

Un commissaire demande si c'est le même architecte qui réalisera toutes les cuisines.

M. Meylan répond que rien n'a encore été décidé, mais que cela lui paraîtrait cohérent.

Un commissaire dit que les membres de la commission des travaux ont voté 340 000 francs pour la réalisation de la cuisine du Carré-Vert, et que, ici, avec

cette proposition, c'est le mot «étude» qui pose problème et rend le montant surprenant.

M. Schmidt précise que pour le Carré-Vert, 2 millions de francs sont nécessaires pour la cuisine, car les installations de ventilation et toutes les techniques sont chères.

Le même commissaire demande si cela veut dire que le projet de réalisation des cuisines va s'élever à 15 millions de francs.

M. Meylan répond que le montant global des travaux n'a pas été estimé, car ils ne le connaissent pas. L'étude permettra d'avancer des chiffres. Il souligne que le prix de la cuisine, préalablement indiqué, ne porte que sur une cuisine. Ce n'est qu'un indicateur.

Le même commissaire dit qu'il ne comprend ni la stratégie ni la démarche et demande pourquoi un projet n'est pas fait pour chaque école et espère qu'il y aura des économies.

M. Meylan répond que le projet par école pourra être fait après une étude globale. Quant aux économies, elles se font sur la réalisation, pas sur les études. Précisément, les études sont nécessaires pour économiser par la suite.

M. Mimouni tient à rappeler qu'on ne parle pas que des cuisines, mais aussi des 22 réfectoires et des 13 offices de remise à température.

Mme Widmer souligne que l'option a été prise d'avoir une vision d'ensemble en raison de l'urgence. Tout est interconnecté et les équilibres sont nécessaires. L'étude permettra de trouver des solutions interactives. D'autre part, les associations ont toutes le même degré d'urgence, d'où une démarche globale.

Une commissaire demande quelles sont actuellement les cuisines de production qui ont le plus besoin de dérogations du SCAV.

Mme Cataldi répond la cuisine de Hugo-de-Senger, qui est à l'étage dans un bâtiment ancien, et Le Corbusier. Néanmoins, aucune cuisine n'est insalubre: la difficulté pour toutes les cuisines vient de la quantité à produire. D'autre part, certains quartiers en croissance posent problème. La croissance du quartier se répercute sur l'école. Pour Le Corbusier, le SCAV estime qu'il faut plus de place pour refroidir, mais il n'y a pas l'énergie nécessaire (au sens électrique).

Une commissaire plaide pour construire, comme cela a déjà été suggéré, deux nouvelles cuisines pour pallier les besoins. Enfin, dans les écoles actuellement en construction, n'y aurait-il pas des solutions à imaginer?

Mme Widmer répond que la prochaine école dans le pipeline est celle des Vernets. Mais aucune cuisine de production n'est prévue. La stratégie est de

mettre à niveau ce qui est existant. La cuisine des Cropettes ne va pas, celle de Plantaporrêts non plus. La seule qui va à peu près est celle des Pâquis.

La même commissaire demande pourquoi une cuisine aux Vernets n'est pas prévue, alors que c'est une nouvelle école qui sera prête en 2020. Pourquoi n'y a-t-il pas une ligne directrice de la magistrate, qui imposerait la construction d'une cuisine dans les nouvelles écoles?

Mme Widmer répond que pour les Vernets, une telle option serait très serrée. En effet, le projet est allé plus vite que prévu et il n'y a plus de place.

Un commissaire demande si c'est la bonne manière de fonctionner. A-t-on besoin d'aller autant dans le détail pour un projet sur dix ans? La planification globale a-t-elle des besoins aussi importants pour un crédit d'étude?

M. Meylan souligne qu'une étude globale permet de prendre de meilleures décisions.

Vote

Les auditionnés quittent la séance et la présidente met au vote:

1. l'audition de la Fédération des restaurants scolaires;
2. la visite d'une cuisine;
3. l'audition du SCAV, Service cantonal vétérinaire.

Ces trois propositions (1, 2 et 3) sont acceptées à l'unanimité.

Séance du 1er mars 2018

Audition du Dr Patrick Edder, chimiste cantonal au Service de la consommation et des affaires vétérinaires (SCAV), accompagné de M. Jean-Pierre Pfund, inspecteur des denrées alimentaires

M. Edder rappelle que le SCAV est l'organe de contrôle cantonal de la législation sur les denrées alimentaires. Les établissements, ayant trait à de la nourriture, font l'objet de contrôles réguliers avec une fréquence légale, qui s'échelonne entre un et quatre ans. Pour les locaux de production (restaurants), la fréquence est de deux ans. Concernant les établissements à risque (hôpitaux, établissements médico-sociaux (EMS), crèches, cantines scolaires et cuisines de production), les contrôles sont annuels. Quant aux locaux de régénération (sans production de nourriture), les contrôles se font tous les quatre ans. Le SCAV applique la loi fédérale. Si un non-respect des dispositions en matière d'hygiène est constaté, des mesures correctives sont imposées. Celles-ci peuvent être fixées avec des délais si le risque n'est pas trop important. En cas de risques graves, il est possible de procéder à une limitation des volumes ou des types de denrées produites, voire à

la fermeture de l'établissement. Par ailleurs, en cas de fautes graves ou de récidives, il y a un volet pénal.

M. Edder précise qu'il a souhaité être accompagné par M. Pfund, car c'est l'inspecteur qui connaît le mieux les établissements scolaires. Aujourd'hui, il y a une surcapacité généralisée des cuisines scolaires, même si celle-ci est maîtrisée pour l'heure. Cette maîtrise s'explique par des mesures d'autocontrôle exigeantes et imposées depuis des années (une entreprise externe d'audit et de conseil apporte son soutien aux cuisines scolaires) et par l'engagement important des professionnels et chefs de cuisine. Toutefois, au vu des chiffres et des volumétries, la gestion va devenir de plus en plus problématique, et il sera impossible de continuer de la sorte. Pour l'heure, grâce au professionnalisme du personnel des cuisines, les inspecteurs n'ont constaté que peu de cas de non-conformité. Cela s'explique aussi par le fait que lorsque le SCAV émet des mesures préventives, celles-ci sont suivies. Il est donc très rare d'atteindre le stade de non-conformité. Néanmoins, si un cas grave de non-conformité devait être identifié, le Conseil municipal ne disposerait pas de beaucoup de temps pour voter un crédit visant à y remédier, car le SCAV se verrait immédiatement contraint de prendre des mesures contraignantes envers l'établissement en question, voire de le fermer, si rien n'est fait rapidement pour y remédier.

Questions

Une commissaire demande si le SCAV contrôle les entreprises de traiteurs, car les services de la Ville de Genève ont affirmé que la production des repas, servis dans les restaurants scolaires, pourrait être assurée par des traiteurs durant les travaux des cuisines scolaires.

M. Edder confirme et ajoute que les grandes entreprises de traiteurs sont très bien équipées et disposent souvent d'une meilleure capacité de réactivité que la plupart des entités publiques. Il ajoute que, lors des contrôles, on demande quel matériel est à disposition, et quelles sont les mesures d'autocontrôle en vigueur. Le principe est basé sur les mesures d'autocontrôle, appliquées quotidiennement. Le SCAV n'intervient que ponctuellement et les résultats des contrôles qu'il effectue ne représentent qu'une photographie prise une fois par année. La loi fédérale se concentre sur trois dimensions. S'assurer que:

– les aliments produits ne mettent pas la santé en danger;
– la manipulation de ces aliments se fasse dans de bonnes conditions d'hygiène;
– il n'y a pas tromperie sur les produits.

Premièrement, sont vérifiés les mesures d'autocontrôle mises en place (est-ce qu'une analyse de risque a été réalisée), le niveau de formation du personnel, les directives en matière de nettoyage ou de gestion des températures.

Deuxièmement, est contrôlée la qualité des produits (est-ce que des produits sont moisis ou ont dépassé leur date de péremption). Dans ce cadre, des échantillons sont prélevés puis analysés en laboratoire afin de s'assurer, par exemple, que la chaîne du froid n'a pas été rompue et/ou que les gens qui manipulent la nourriture se sont bien lavé les mains.

Troisièmement, sont contrôlés les processus: est-ce que les températures et leurs relevés sont effectués et corrects? Est-ce que c'est propre? Est-ce que les nettoyages sont réellement effectués? Est-ce que la séparation entre les différents produits sales et propres est correcte? Est-ce que tout est protégé, filmé et daté?

Finalement, l'état des locaux est contrôlé. Beaucoup d'éléments sont donc analysés. Une «grosse» inspection peut durer au moins trois heures si tout va bien.

Un commissaire demande où sont envoyées les recommandations faites par le SCAV.

M. Pfund dit que le rapport rédigé est laissé sur place et est transmis au président de l'association, qui le transmet au Service des écoles et institutions pour l'enfance.

M. Edder précise que le rapport est remis à celui qui a la responsabilité légale. Il rappelle que certaines mesures que le SCAV peut prendre sont de nature pénale.

Un commissaire demande ce qui se passerait si un président d'association, paniqué par des résultats négatifs, ne remettait pas ce rapport au Service des écoles et institutions pour l'enfance.

M. Pfund explique que si un problème important est constaté, un second contrôle est effectué dans les deux à trois mois, voire dans les jours qui suivent. Il précise, néanmoins, que cela n'est jamais arrivé pour une cuisine scolaire.

Le même commissaire demande pourquoi le rapport de contrôle des restaurants scolaires n'est pas envoyé directement au payeur, c'est-à-dire à la Ville de Genève.

M. Edder précise que c'est à l'organe contrôlé de le faire. Il rappelle que le SCAV est soumis à un devoir de confidentialité stricte, inscrit dans le droit fédéral, et qu'il ne lui est pas possible de transmettre ces résultats à un tiers sans l'accord de la personne concernée.

M. Pfund souligne que l'étude réalisée par ID2A Architecture (cf. annexe 2) est remarquable, et qu'elle a mis en évidence l'accroissement des besoins des restaurants scolaires, de leur production et un manque de plus en plus criant en termes de matériel et de surface disponible pour répondre à l'augmentation de fréquentation des restaurants scolaires.

Une commissaire demande si les contrôles réalisés sont inopinés.

M. Pfund confirme que tous les contrôles sont inopinés. Toutefois, pour de très gros établissements, il lui arrive de prendre rendez-vous lorsqu'il doit voir une personne en particulier ou organiser une séance.

Une commissaire demande si les auditionnés, après ce qui vient d'être dit, invitent les membres de la CCSJ à voter la proposition PR-1274.

M. Edder confirme. D'autant plus si le Conseil municipal souhaite modifier le cahier des charges des restaurants scolaires en y complexifiant les menus. Il souligne néanmoins qu'il est aussi possible de faire l'inverse à des fins de simplification, mais là, il s'agit d'un choix politique qui appartient au Conseil municipal.

La même commissaire informe qu'elle n'a pas eu le temps de lire l'étude complète, mais demande quelle est la différence entre cette étude et celle pour laquelle un crédit de 2,8 millions de francs est demandé.

M. Edder précise que la première étude visait à réaliser un état des lieux, tandis que celle, financée par les 2,8 millions, serait une étude de faisabilité.

Un commissaire conclut, au vu de ce qui vient d'être dit, que la surcapacité, en tant que telle, ne fait pas partie des éléments que le SCAV doit contrôler, mais qu'elle peut avoir une incidence dont il faut tenir compte.

M. Edder souligne combien la surcapacité a une incidence sur le risque alimentaire et notamment sur les zones de froid. En effet, si on ne dispose plus de suffisamment d'espace, et qu'on entasse les aliments, ou qu'on mélange les produits finis avec les produits bruts, ou entre le propre et le sale, cela peut engendrer des problèmes, notamment lors de la manipulation.

M. Pfund précise qu'il a pu constater des problèmes relatifs au manque de place dans les cellules de refroidissement. Ainsi, on stocke temporairement les aliments dans les couloirs, où ils refroidissent à température ambiante, avant d'être installés dans la chambre froide. Parfois, les problèmes relèvent de la conceptualisation de certaines cuisines. La cuisine d'Hugo-de-Senger, par exemple, comprend un local de production mesurant huit mètres de haut, ce qui démontre qu'elle a été construite à un endroit qui n'était pas prévu pour ça. Quant aux chambres froides, elles ont été installées dans les parois de l'ancien appartement qui ont été poussées pour gagner de l'espace. Ce genre de configurations peut se comprendre si le concept originel de la cuisine visait à produire une centaine de repas. Mais le problème réside dans le fait qu'à présent on dépasse largement les chiffres originels. C'est là que les effets de surcapacité se font sentir. Il y a donc besoin du concept de départ pour savoir comment fixer la surcapacité. Mais cela est compliqué à estimer. On s'est appuyé sur les autocontrôles (qui n'existaient pas il y a dix ans) pour parvenir à maîtriser ce manque de capacité et produire quelque chose de qualité.

M. Edder ajoute que la surcapacité peut être gérée soit par l'espace, soit par le temps. Or, c'est lorsqu'on n'arrive plus à jouer avec le temps, en raison des volumes, qu'un problème apparaît. En outre, il souligne que la législation sur les denrées alimentaires est de nature éminemment préventive. Si un problème apparaît, cela signifie qu'on a failli. De plus, il rappelle qu'il est question de 1 million de repas par an. C'est donc un peu différent du bistrot du coin, qui sert 50 couverts par jour.

M. Pfund signale qu'il a dû interdire aux cuisines scolaires du quartier de l'Europe de dépasser leur production actuelle. Il précise néanmoins qu'il tente systématiquement de trouver un accord permettant d'aller de l'avant avec les écoles.

M. Edder ajoute que le seuil de rupture n'a pas encore été atteint. Toutefois, les projections indiquent qu'avec les instruments actuels, il sera impossible de tenir à l'avenir. Il précise que les cuisines scolaires représentent des lieux particulièrement à risque, notamment en raison de la volumétrie et du public cible. Ces établissements, à l'instar des hôpitaux ou EMS, sont donc contrôlés une fois par année.

Un commissaire demande si le personnel des cuisines scolaires dispose de moyens pour mettre en place les mesures d'autocontrôle.

M. Pfund précise que c'est lui qui a imposé aux cuisines scolaires l'obligation des mesures d'autocontrôle. Elles pouvaient choisir si elles préféraient engager du personnel supplémentaire ou mandater un prestataire externe. Presque toutes ont choisi de mandater la société Abiolab, à l'exception de l'école Le Corbusier, qui a choisi la société Amicolab. Cet autocontrôle a permis de rassurer les cuisiniers pour qui cette dimension d'autocontrôle, paradoxalement, sort du cadre de leur métier.

M. Edder ajoute qu'on a assisté à plus de professionnalisation dans ce secteur en raison de l'augmentation de la volumétrie, des exigences et de l'extension du cahier des charges.

Un commissaire demande quelles sont les cuisines qui doivent être urgemment rénovées.

M. Pfund répond que toutes les cuisines doivent être rénovées. La cuisine des Pâquis est, quant à elle, surdimensionnée. Il est relativement possible de la rénover et d'augmenter la production des repas.

M. Edder ajoute que les cuisines ont grandi d'une façon anarchique avec des ajouts effectués çà et là. Les emplâtres posés ne suffisent plus. Parfois, créer de fond en comble est plus judicieux que rénover. Et, là, cette étude s'avérera utile.

M. Pfund cite la cuisine de l'Europe où la chaîne de production ressemble à un véritable labyrinthe. Les professionnels sur place gèrent encore bien ce qui s'y fait. Toutefois, la gestion des risques n'est pas optimale. Il faudra peut-être créer une grande cuisine et réduire la taille des cuisines existantes. Mais, pour décider, il faut disposer d'une étude.

M. Edder précise que leur avis porte sur les cuisines de production et pas sur les réfectoires qui sortent de leur domaine de compétences.

Une commissaire demande quelles sont les cuisines scolaires que les auditionnés recommanderaient de visiter.

M. Pfund répond l'école Hugo-de-Senger, l'école Le Corbusier qui souffre d'un manque de place. Celle de l'Europe est aussi intéressante en raison de son chemin de production alimentaire particulier. Chaque cuisine scolaire est intéressante et a sa propre problématique. Il pourrait aussi être pertinent de visiter la nouvelle cuisine scolaire de Vernier très bien insérée dans le bâtiment scolaire, et qui peut s'avérer marquante en raison du décalage qu'elle produit avec d'autres.

Une commissaire rappelle que les auditionnés ont confirmé que les cuisines scolaires de production se trouvent en surproduction. Toutefois, elle signale qu'il existe une importante disparité en nombre de repas par mètre carré. Elle prend les exemples de l'école Hugo-de-Senger (10,1 repas par mètre carré) et celle des Eaux-Vives (deux repas par mètre carré). Elle demande quel est le rapport idéal et si, en matière d'hygiène, il vaut mieux avoir de petites cuisines de productions, quitte à faire livrer les repas aux différents réfectoires.

M. Edder signale que par rapport aux transports, il existe de bons moyens d'assurer un transport adéquat des repas en respectant les règles d'hygiène. Concernant la question de savoir si une cuisine doit être grande ou petite, cela dépend de ce qu'on veut y faire. Si le cuisinier doit réaliser trois menus différents, il aura besoin de plus de place. Il rappelle qu'il faut prendre en compte la surface utile de ladite cuisine, et que les deux paramètres les plus importants ont trait aux surfaces de froid et à la capacité de séparer, dans l'espace de production, les produits finis des produits bruts.

Une commissaire demande pourquoi la réutilisation des restes est si problématique d'un point de vue de l'hygiène et interdite dans les restaurants scolaires.

M. Edder répond que cela est directement lié à la volumétrie et à la place de stockage à disposition. Il souligne, néanmoins, qu'aucune interdiction n'existe en la matière, car des mesures relatives à la gestion des risques et à l'autocontrôle peuvent tout à fait permettre une utilisation adéquate des restes. Néanmoins, les produits finis représentent davantage de risque en matière de stockage et d'hygiène. Dans beaucoup de restaurants privés, les principaux problèmes ont

trait à la conservation des plats cuits. Ce qui est totalement interdit par le SCAV, en revanche, c'est la revente à un autre endroit, pour des raisons de responsabilité. Il informe qu'ils sont néanmoins en discussion avec l'association Partage. Toutefois, cela implique une gestion des risques extrêmement complexe (allergènes etc.) et a trait à la question de savoir qui l'assume. Il confirme que de vouloir réutiliser les restes (dans les restaurants scolaires) peut partir d'une bonne intention, et que la problématique du gaspillage préoccupe grandement les chimistes cantonaux. Mais cette pratique s'avère complexe à régler en matière d'hygiène. Si un plat est servi le même jour que sa production, cela ne pose pas de problème. Les problèmes apparaissent dans le cadre du rempaquetage visant une conservation de plusieurs jours. Par ailleurs, si l'on désire conserver, il faut disposer d'espace, de froid et de plus de personnel.

Un commissaire souhaite aborder une question relative à un sujet (pas encore traité) qui a longuement occupé le Conseil municipal l'année dernière: la question des plats à base de porc que certaines cantines avaient décidé de ne plus servir en raison de leur incapacité à produire plusieurs repas en même temps. Les auditionnés ont-ils été consultés au sujet des interdits alimentaires tels que le kasher ou le halal, mais aussi sur les restrictions liées aux personnes végétariennes, vegans?

M. Edder confirme qu'on leur pose parfois des questions à ce sujet, mais puisqu'il s'agit d'une thématique politique, ils n'ont pas d'avis à donner.

M. Pfund ajoute que les seuls contrôles qu'ils effectuent à ce sujet sont liés à la vérification du fait qu'une viande estampillée «sans porc» ne contienne bien aucune trace de porc. Il rappelle qu'ils sont également compétents pour les vérifications des labels et des éventuels cas de tromperie.

Un commissaire ajoute à propos de cette évolution des mœurs qu'un nombre croissant de personnes se plaint des produits avec du lactose, du gluten ou d'autres formes d'allergies et demande si ce genre d'éléments entre dans les directives du SCAV.

M. Edder confirme. Il explique que la nouvelle loi prévoit que les consommateurs, donc ici les enfants, aient la possibilité de demander si un aliment contient tel ou tel ingrédient allergène et on doit pouvoir leur répondre immédiatement. La législation renforce désormais le devoir de renseignement et ce, de manière beaucoup plus claire qu'auparavant. Le SCAV contrôle donc si les personnes concernées sont en mesure de renseigner correctement. Toutefois cela ne concerne que les allergènes et non pas les simples intolérances telles que le lactose ou le gluten. En effet, le risque n'est pas le même entre une personne qui a des problèmes de digestion et une autre qui peut faire un choc anaphylactique.

La présidente remercie les auditionnés.

Séance du 15 mars 2018

Association du restaurant scolaire Malagnou-Florissant: visite de la cuisine de production et du réfectoire de l'école Le Corbusier avec M. Arnaud Boyer, chef de cuisine et M. Frédéric Lahoude, ainsi que Mme Lara Cataldi, adjointe de direction du Service des écoles et institutions pour l'enfance (ECO).

Audition de M. Pierre Lathuilière, président de la Fédération genevoise des cuisines et restaurants scolaires (FGCRS)

M. Lahoude présente l'association qu'il préside. Le comité est constitué de six parents bénévoles. Il est secondé par Mme Emmanuelle Bugna, vice-présidente et responsable des ressources humaines, M. Jacques Wicht, trésorier et trois membres pour les affaires courantes. Le comité se réunit tous les mois. Une secrétaire est employée à un taux d'activité de 60 à 70% pour gérer la comptabilité. La production de nourriture s'effectue dans la cuisine de production de Le Corbusier, qui alimente sept réfectoires (l'école Le Corbusier, deux à l'école de Contamines, les Allières, le 31-Décembre, Pré-Picot et Roches). Cela représente 1050 repas produits quotidiennement avec un pic autour de 1100 repas. L'association emploie 17 personnes réparties (quatre par cuisine et deux par réfectoire pour la mise en place des plats entre 11 h 30 et 13 h 30). C'est là l'essentiel des forces vives dont l'association dispose avec toutes les charges connues: les labels Fourchette verte, GRTA qui constitue un menu complet par mois et l'étroite collaboration entre le chef et la diététicienne. L'association entretient des interactions avec le GIAP. Une très bonne collaboration s'est instaurée avec l'ECO et la Fédération genevoise des cuisines et restaurants scolaires (FGCRS) (aide fournie dans le cadre de chantiers qui impliquent des groupes de travail permanents ou ad hoc en lien avec la restauration scolaire). Le changement du système de facturation et du passage à l'abonnement a permis un échange d'informations plus structuré.

Historique de la cuisine de l'école Le Corbusier

Construite en 1989, cette cuisine devait originellement produire 500 repas par jour. Or, actuellement, ce chiffre a plus que doublé. Des adaptations ont certes été réalisées. Mais il est impossible de «pousser les murs» notamment parce que les normes en vigueur (hygiène, etc.) ne le permettent pas. A cet égard, il informe que leur association a déjà été verbalisée par le SCAV, il y a deux ans, en raison d'une mauvaise sauvegarde de la chaîne du froid (en lien avec le manque de place dans une cellule de refroidissement). M. Lahoude souligne qu'ils ne peuvent pas jouer avec ces éléments qui touchent à la santé des enfants. Le réfectoire de Le Corbusier n'accueille que 20% des enfants nourris par leur cuisine, dont le matériel a été partiellement renouvelé, mais qui reste en grande partie obsolète. Il souligne que la question de la technologie utilisée est cruciale, puisque c'est ce paramètre qui permet de produire plus rapidement. Il informe

que le quartier de Malagnou-Florissant a subi une forte croissance démographique ces dernières années, comme en témoignent les quatre containers installés dans la cour de l'école, et qui abritent provisoirement quatre classes. Cette augmentation s'est répercutée sur la fréquentation du restaurant scolaire, qui a subi une augmentation annuelle de 6% (cette augmentation atteint les 10% pour le quartier de Contamines).

M. Boyer souligne qu'en 2011-2012, le nombre de repas produits annuellement était de 90 000. Pour l'année scolaire 2017-2018, c'est 150 000, soit une augmentation de 60 000 repas en cinq ans.

M. Lahoude précise que leur association subit cette augmentation depuis plusieurs années, et qu'ils n'ont pas attendu le dernier moment pour tenter de la gérer et prendre des mesures. Par exemple, il y a cinq ans, il a été décidé d'adapter une partie du processus de production en effectuant tout ce qui relève de la pré-préparation de repas à l'extérieur de la cuisine (comme pour les salades et légumes). Toutefois, cette mesure ne permet plus désormais d'absorber l'augmentation des besoins actuels et encore moins les besoins futurs, et à la rentrée prochaine, ils arriveront à saturation avec 1200 repas par jour.

M. Boyer ajoute que le système de refroidissement de plats a été modifié afin de gagner de la place (au niveau des échelles de refroidissement). Cette optimisation ne concerne que quelques centimètres, mais permet de refroidir une quantité convenable de plats en même temps, tout en respectant les normes relatives à la chaîne du froid. Une première moitié des écoles a déjà été changée, l'autre devrait suivre.

M. Boyer souligne que les principaux problèmes de production concernent le four, les cellules de refroidissement et le manque de place.

M. Lahoude signale que le système de ventilation, conçu pour le matériel d'origine, ne correspond plus aux nouvelles machines installées, et que le SCAV le leur a reproché récemment, en raison des nettoyages à réaliser. Néanmoins, un accord a été trouvé pour nettoyer les hottes deux fois par année. Il présente la nouvelle interface informatique, qui permet de réaliser et d'archiver les mesures d'autocontrôle, mises en place il y a deux ans, et termine en disant qu'il est nécessaire de procéder à une réflexion globale relative à la production qu'on souhaite réaliser et sur les moyens dont on veut se doter.

Questions

Une commissaire demande quelle est la différence de prix entre les repas produits et ceux achetés auprès d'un traiteur.

M. Lathuilière répond que le prix est quasiment le même.

La même commissaire demande si la solution de ravitailler une école avec les produits d'un traiteur serait envisageable pour faire face à l'augmentation attendue à la rentrée prochaine.

M. Lahoude confirme qu'il s'agit d'une option envisageable, mais qui coûterait plus cher. Une autre suggestion serait d'ouvrir une cuisine supplémentaire à l'école de Pré-Picot, qui ne fait pas encore partie des huit cuisines prises en compte pour l'étude. Cela nécessiterait un budget, mais constituerait une soupape, au même titre qu'un approvisionnement à l'extérieur. Des discussions sont en cours visant éventuellement à fermer la cuisine de Plantaporrêts. Le cas échéant, il n'y aura plus de production pendant près d'une année et il faudrait trouver un moyen de produire les 800 repas/jour que cette cuisine produit et une solution pour le personnel qu'elle emploie. Si l'on parvenait à mettre en service la cuisine de Pré-Picot, cela permettrait, dans une certaine mesure, d'absorber le pic à venir.

Une commissaire demande s'il serait possible de déplacer le matériel de la cuisine de Plantaporrêts vers celle de Pré-Picot.

M. Lahoude confirme, tout en précisant qu'il faudrait en discuter, mais que ce sujet a fait l'objet d'échanges avec le comité. Cette idée fait partie des options qu'ils seraient prêts à présenter au Conseil municipal dans l'éventualité où la cuisine de Plantaporrêts serait fermée. Elle permettrait d'employer les chefs de cuisine concernés et de pallier le manque de production.

La même commissaire demande si l'ouverture de la cuisine de Pré-Picot impliquerait l'obtention d'une nouvelle autorisation du SCAV.

M. Lahoude confirme.

Un commissaire rappelle que le Conseil municipal s'apprête à voter un crédit pour la cuisine de Plantaporrêts, qui vise à améliorer cette dernière. Il demande en quoi l'amélioration de cette unité de production nécessite une étude et les crédits y relatifs – portant sur l'ensemble des cuisines scolaires de la Ville de Genève. Il peine à comprendre cette étude floue pour un coût de presque 3 millions, alors qu'on pourrait voter un crédit pour chaque cuisine scolaire, afin de les améliorer si nécessaire.

M. Lahoude souligne qu'il serait nécessaire d'obtenir une vision globale des cuisines scolaires et de leur capacité de production.

Mme Cataldi souligne que la situation que connaît la cuisine de Le Corbusier est la même pour les sept autres cuisines de production. Le niveau d'urgence est le même pour toutes. Il serait donc possible de présenter des crédits pour toutes les cuisines individuellement ou alors de n'en faire qu'un seul de manière globale. Le fait que les problèmes sont identiques et surviennent au même moment signale bien qu'il y a un besoin de travaux partout, même s'il est possible d'adopter des configurations particulières afin de trouver un équilibre entre les différentes cuisines.

Un commissaire se demande si toutes les unités de production sont à la limite, la solution ne serait-elle pas de maximiser toutes les cuisines et d'en créer une nouvelle? Dès lors, pourquoi mener une étude globale de coordination et débourser quelque 3 millions de francs pour ce faire?

Mme Cataldi explique qu'une vision globale permettrait d'atteindre une meilleure efficience. En outre, l'étude permettrait d'aller au bout des différents projets et de répondre à la question de savoir s'il est nécessaire d'investir davantage dans le foncier en construisant un nouveau bâtiment (ce qui semble ne pas être le souhait partagé par tous) ou de rénover des infrastructures installées dans de vieilles écoles.

M. Lahoude cite Plantaporrêts pour illustrer le fait que des travaux sur une seule école en Ville de Genève ne peuvent être réalisés en vase clos. En effet, il faut trouver des solutions pour replacer les employés et pour, éventuellement, se fournir à l'extérieur. Il existe donc une interdépendance qui nécessite des coordinations.

Un commissaire demande combien de temps prendra la réalisation de cette étude.

Mme Cataldi répond qu'une année est prévue pour réaliser cette étude qui portera sur l'ensemble des objets en parallèle, et qui aboutira au dépôt des différentes autorisations de construire.

Une commissaire, pensant que l'école de Pré-Picot est sur le territoire de la commune de Cologny, ne comprend pas pourquoi c'est à la Ville de Genève de s'en occuper.

Mme Cataldi signale qu'il s'agit d'une école construite par les deux communes, qui accueille 50% d'élèves de la Ville de Genève et 50% de Cologny. Aussi, l'établissement est géré par la Ville de Genève, tandis que Cologny verse en contrepartie des montants.

M. Lahoude ajoute qu'il n'existe pas, au sein de l'association qu'il préside, de statuts différenciés entre les membres ou en fonction de la commune d'origine.

Une commissaire demande, concernant la notion de pertinence que les auditionnés semblent attacher à l'étude globale envisagée, si M. Lathuilière partage cette opinion.

M. Lathuilière rappelle qu'avec l'augmentation annuelle des besoins, comprise entre 5 et 10%, une vue d'ensemble est nécessaire pour aller de l'avant. Il estime qu'il est plus rationnel d'inscrire une étude dans une vision à moyen voire long terme (jusqu'en 2026). Il est important de disposer de quelque chose de concret et de complet pour prendre des mesures pour accueillir plus d'enfants et adapter les infrastructures. Cette discussion amène la question de savoir si cette question

n'aurait pas dû être posée plus tôt, mais la société a évolué rapidement avec des changements sociétaux (familles monoparentales, mères plus actives professionnellement, etc.) qui sont à l'origine de la situation que l'on connaît maintenant.

Une commissaire souligne que le crédit d'étude en question de 3 millions de francs ne vise qu'à une réorganisation; ce qui signifie que, une fois l'étude réalisée, rien de concret n'aura encore été fait. On ne répond donc aucunement à l'urgence signalée. Elle prend les données relatives aux «repas/m^2» qui, même si elles indiquent des déséquilibres (7,4 repas par mètre carré pour Le Corbusier ou 10,1 repas par mètre carré à Hugo-de-Senger contre 2,1 repas par mètre carré aux Eaux-Vives), ne confirment pas l'affirmation selon laquelle on se trouve en surcapacité globale. Pourquoi d'ailleurs l'école flambant neuve de Chandieu n'a-t-elle pas été dotée d'une cuisine de production?

Mme Cataldi admet que les commissaires auraient dû disposer d'explications plus précises sur cette étude de 3 millions de francs. Toutefois, elle ne pensait pas que c'était à elle d'amener ces précisions, puisque ce projet est celui de la Direction du patrimoine bâti (DPBA). Elle estime donc qu'il serait judicieux de s'adresser à cette dernière afin d'obtenir plus de détails. Néanmoins, concernant l'école de Chandieu, elle signale qu'il y a une cuisine qui produit quelque 500 repas destinés non seulement à l'école, mais également aux crèches environnantes et certainement pour les élèves de Trembley à l'avenir. Elle rappelle que, pour accueillir quelque 6000 enfants par jour, la Ville de Genève collabore avec les associations de restaurants scolaires pour réfléchir à ces 6000 repas et aux infrastructures en parallèle. Il s'agit donc de prendre le problème dans sa globalité. Cette réflexion doit aussi être menée avec les associations et surtout avec les chefs qui, connaissant leur métier, doivent être intégrés à cette réflexion qui implique bon nombre de questionnements:

– quels bâtiments peuvent accueillir des cuisines plus performantes?
– est-il possible de changer le système de ventilation? Sinon que fait-on?
– quelles cuisines fermer et lesquelles ouvrir? En cas de fermeture, que fait-on du cuisinier et de l'association?

Une commissaire aimerait savoir ce qu'il faudrait faire concrètement sans tenir compte des infrastructures existantes.

M. Lahoude répète qu'il s'agit principalement de disposer de davantage de surface et de matériel plus moderne. Depuis des années, ils tentent de compenser ces éléments en jouant sur plusieurs paramètres (ingrédients livrés déjà préparés et nettoyés, etc.). Toutefois, le but n'est pas de tout se faire livrer en définitive. Il ajoute qu'ils ont demandé à ce que soit intégré, dans l'étude, un projet de cuisine de production de ce type à Pré-Picot, mais cela nécessite un certain nombre d'adaptations.

La même commissaire demande si avec une surface à disposition augmentée et une mise à jour de l'ensemble du matériel, cela impliquerait des économies d'échelle.

M. Lahoude confirme. Il ajoute que cela impliquerait évidemment des économies d'électricité. Peschier et les Crêts-de-Champel les ont approchés, car ils sont mécontents de la prestation externe de livraison. A ce jour, ils n'ont pas pu répondre positivement à leur demande. Mais si, à l'avenir, ils parviennent à absorber (grâce à davantage de place et du matériel plus moderne) ces quelques centaines de repas en plus, il y aura là aussi des économies d'échelle.

Mme Cataldi souligne qu'un principe de planification est pris en compte dans le projet de crédit d'étude. Une première étape consiste à augmenter la capacité de production d'une grande cuisine (ce qui permettrait de couvrir la production d'une cuisine fermée et ainsi de suite). Cette idée concerne notamment les cuisines de production de l'Europe et de Liotard.

Une commissaire demande combien coûte une nouvelle cellule de refroidissement, comme celle de Le Corbusier.

Mme Cataldi précise que cette cellule de refroidissement ainsi que la friteuse basculante et le four qui ont été installés en 2016 ont coûté 80 000 francs.

M. Boyer ajoute que le prix total d'une cuisine neuve se situe entre 600 000 et 800 000 francs.

Une commissaire rappelle que le crédit d'étude concerne sept cuisines, 13 offices de remise en température et 22 réfectoires. Or, dans l'étude dont ils disposent, sont mentionnés 47 réfectoires. Doit-on en conclure que les autres offices et réfectoires fonctionnent plutôt bien?

Mme Cataldi confirme. Il s'agit d'infrastructures qui disposent de suffisamment de place ou de matériel plus moderne.

Mme Cataldi précise que toutes les cuisines sont concernées, tandis qu'il s'agit de la moitié des offices et des réfectoires.

M. Lathuilière rappelle que la FGCRS regroupe 13 associations en ville de Genève et 30 à l'échelle du canton. Il avoue être favorable à cette étude. En effet, si l'on ne veut pas changer la loi et accepter tous les enfants, il est nécessaire de mener une étude globale et concrète. Il invite la commission à visiter d'autres cuisines de restaurants scolaires pour réaliser que, face à la surcapacité et aux locaux dans lesquels elles sont installées, leur fonctionnement tient parfois du miracle.

Une commissaire demande s'il ne faudrait pas créer une nouvelle unité de production, puisqu'il est peu probable que les huit cuisines actuelles suffisent jusqu'en 2026.

M. Lathuilière déclare que cela n'est pas sûr, car des quartiers évoluent moins que d'autres. Néanmoins, il ne peut répondre catégoriquement à cette question.

M. Lahoude ajoute que c'est dans cette optique qu'ils ont proposé l'activation de la cuisine de Pré-Picot.

Un commissaire demande si tous les acteurs ont été consultés dans le cadre de cette proposition.

M. Lathuilière confirme que l'ECO a rassemblé tous les acteurs et toutes les idées, et que la FGCRS a été partie prenante du processus. En outre, l'ECO dispose de spécialistes, alors que les associations sont constituées de bénévoles qui viennent de tous les secteurs. Il s'agit donc de suivre les avis des spécialistes qui gèrent ces installations.

Mme Cataldi explique qu'il s'agit d'un travail réalisé en partenariat, que la première option consiste à travailler avec les 13 associations et les huit cuisines actives en Ville de Genève, en prévoyant l'achat de 20% des repas à l'extérieur (ce qui est déjà le cas). Ensuite il s'agit de savoir ce qu'il adviendrait si on réduisait le nombre de cuisines à cinq, notamment d'un point de vue associatif (organisationnel), économique et pour la production; puis si l'on ne garde qu'une seule cuisine. Après l'analyse des différentes options, il a été décidé de continuer avec l'existant. Ce qui est clair, c'est que la création d'une seule grande unité de production coûterait beaucoup d'argent. C'est pourquoi ils n'ont pas osé proposer cette solution. De plus, se poserait la question de savoir quelle association gérerait cette grande cuisine. Il s'agit donc de développer et renforcer ce qui existe, tout en tablant sur un achat à l'extérieur de 20% des repas. Elle conclut en soulignant que la DPBA craint que trop soit dépensé en infrastructures et en bâti.

Un commissaire, se référant au tableau relatif aux surfaces et à la production (transmis aux commissaires), demande si le rapport repas par mètre carré est pertinent.

Mme Cataldi confirme que ces chiffres peuvent être discutés. Elle précise que la surface ne correspond pas nécessairement aux surfaces de production, et que l'étude du bureau ID2A est plus claire.

Une commissaire, soulignant qu'une certaine urgence a été mise en évidence, et la situation pour le moins difficile dans certaines cuisines, demande si l'idée d'augmenter la production ne mettrait pas en péril la viabilité des associations dont l'activité de gestion est si précieuse. Pourquoi, au vu de l'urgence signalée, ne demande-t-on pas un crédit pour ouvrir, en priorité, la cuisine de Pré-Picot? Ne serait-il pas plus sage de procéder ainsi, tout en s'assurant de faire un usage raisonnable des dépenses publiques?

M. Lahoude souligne que le principal changement consiste en l'installation d'une nouvelle équipe de production sur place. En termes de capacité, cette

ouverture va peut-être régler le problème de l'association Florissant-Malagnou, mais pas celui de la Ville de Genève dans son ensemble. En effet, entre 100 et 300 repas seront produits en plus, ce qui permettra de passer le cap de la rentrée 2018 et de ceux qui suivront. Mais cela ne permettra pas de répondre au problème de l'obsolescence du matériel et des capacités à l'horizon 2026. Coupler la mise en service de Pré-Picot avec les travaux de Plantaporrêts va dans ce sens. Toutefois, cela implique une vision globale.

Une commissaire, qui se dit impressionnée par le fait que ce soit des associations de bénévoles qui s'occupent de ces restaurants scolaires, demande néanmoins si, à plus long terme, il est réaliste de compter sur cet engagement qui doit être chronophage et complexe.

M. Lathuilière confirme qu'il s'agit là d'une question problématique et sensible. Il rappelle que les premières cuisines scolaires datent des années 1880, et que ce système s'est poursuivi. Certaines associations sont de véritables PME. Mais il est parfois difficile de recruter de nouveaux bénévoles pour remplacer ceux qui s'en vont. Si cette façon de faire est originale et sympathique, la question de savoir comment faire à l'avenir est un vrai souci, même si pour l'heure la Ville de Genève semble vouloir continuer ainsi.

Une commissaire demande si des échanges entre associations ont eu lieu, par rapport aux constats et aux propositions.

M. Lahoude explique que les associations sont rassemblées plusieurs fois par année par la FGCRS pour discuter de divers problèmes, notamment opérationnels. L'ECO propose également des séances. Les associations peuvent discuter entre elles directement. Il souhaite préciser, à propos de la question de savoir si le nombre de volontaires risque de se tarir, que, lors de la dernière séance de l'association qu'il préside, il y avait peu de personnes présentes. Mais trois parents ont pu être recrutés au sein du comité. Cela démontre que la volonté est là et les gens aussi. Toutefois, si on leur met des bâtons dans les roues, cela risque de changer.

Une commissaire souhaite revenir à la question des mètres carrés. D'après la proposition, une augmentation de plus de 40% du nombre de repas est attendue à l'horizon 2026, alors que l'augmentation de la surface de travail prévue atteint les 60%; ce qui signifie que les conditions de travail des équipes concernées devraient s'améliorer.

Mme Cataldi confirme que l'étude a pris en compte les mètres carrés existants et les mètres carrés théoriques pour augmenter la capacité de production.

La même commissaire en conclut qu'il faut augmenter davantage les mètres carrés de surface de production que la production elle-même pour améliorer la qualité de travail.

Mme Cataldi confirme.

Une commissaire, constatant que l'on vit dans une société où le bénévolat a le vent en poupe, mais que, pour que les gens s'engagent, il faut qu'ils soient responsabilisés et qu'ils jouissent d'une certaine autonomie, demande comment cela se passe dans le cadre des associations de restaurants scolaires qui achètent leurs repas.

M. Lathuilière confirme que le travail est plus léger pour une association qui achète ses repas, même si des contacts réguliers ont lieu avec les fournisseurs.

La commissaire en conclut que ce ne sont pas les bénévoles qui s'occupent des achats.

M. Lathuilière confirme que ce sont les chefs qui s'en occupent. Les comités se reposent sur l'expertise de ces derniers.

Quels sont les retours – d'un point de vue du bénévolat – pour ces différents types d'associations?

M. Lathuilière pense, même si c'est difficile à mesurer, que l'association qui produit ses propres repas aura davantage de satisfaction.

M. Lahoude donne l'exemple de sa propre association. Il signale que l'activité des membres ne se limite pas à contrôler la production. En effet, des activités sont organisées, au fil de l'année, avec des animations (il donne les exemples des burgers, des chariots à glace, de la semaine de recettes suisses ou encore l'invitation de chefs étoilés). Ce genre d'événements (dont les coûts sont amortis avec les coûts de production journaliers) ne serait pas envisageable si l'on dépendait d'un approvisionnement extérieur (également pour des questions de coûts). En outre, si on dépendait de l'extérieur, l'intérêt serait moindre qu'avec cette dimension créative et ludique qui permet de sortir d'un «repas de tous les jours».

La même commissaire en conclut donc que, d'une certaine manière, le témoignage de M. Lahoude plaide en faveur d'un nombre plus élevé de cuisines de production, car cela permet de rassembler davantage de bénévoles. Or, ce système de bénévolat dans les restaurants scolaires est extraordinaire et propre à Genève.

La présidente remercie les auditionnés.

Séance du 23 mars 2018

Visite de la cuisine de production et réfectoire de l'école Hugo-de-Senger avec l'Association des cuisines scolaires de Plainpalais, représentée par M. Robert Bouleau, président de l'association et par M. Marc Mauron, chef de cuisine

M. Bouleau explique que la gestion du réfectoire et de la cuisine est assurée de manière autonome par leur association, composée de 120 personnes qui se répartissent les jours de la semaine pour servir les enfants. L'association – dont

la devise est «Servir et disparaître» – a été créée en 1906. Mais, aujourd'hui, il y a cent fois plus d'enfants qu'au début du XXe siècle. Il invite les personnes présentes à le suivre dans les locaux administratifs et dans la cuisine avec le chef de cuisine, M. Mauron, qui explique que la cuisine produit quelque 750 repas par jour (répartis entre les écoles des Allobroges, Ferdinand-Hodler, Sécheron et Hugo-de-Senger). Il souligne que la cuisine commence à manquer de place. Comme des repas sont livrés froids, il montre l'une des cellules de refroidissement. Puis, les plats sont transportés dans les Thermoport empilés dans le couloir derrière la cuisine. Quant à la cuisine, il signale qu'elle ne dispose que de deux basculantes, ce qui est limite. Une braisière ainsi qu'un four de plus ne seraient pas de trop. En outre, l'école des Allobroges aurait besoin d'un four afin de réchauffer plus rapidement les aliments livrés.

A la question de comment arrivent les légumes, M. Mauron répond que les légumes arrivent de façon brute, non préparés.

Une commissaire demande s'il ne serait pas préférable de faire livrer des légumes déjà préparés pour gagner du temps.

M. Mauron répond que cela se ferait au détriment des légumes frais qu'ils reçoivent.

Une commissaire demande si les légumes sont achetés à l'Union maraîchère de Genève.

M. Mauron répond qu'il travaille plutôt avec un fournisseur qui achète à l'Union maraîchère, mais il précise qu'il achète principalement localement, même si ce n'est pas toujours labellisé GRTA, et que le fait d'acheter local n'est pas forcément cher. Toutefois, la préparation des légumes prend beaucoup de temps. En outre, en raison des exigences de refroidissement, la salade doit être préparée la veille afin de pouvoir être livrée à une température inférieure à 4°C le lendemain, dès 7 h 30. Par ailleurs, avec les nouvelles normes existantes, un réaménagement de la cuisine nécessiterait un espace trois fois supérieur à ce qui existe.

Mme Cataldi ajoute que pour faire face à l'augmentation du nombre d'enfants qui fréquentent les réfectoires alimentés par cette cuisine, il faudrait transformer la cuisine pour produire davantage et la mettre aux normes actuelles.

Mme Widmer précise que l'idée serait d'occuper l'espace au rez-de-chaussée (salle polyvalente) dans le bâtiment voisin. Une étude serait nécessaire pour chiffrer ce projet. L'espace dans lequel on se trouve serait transformé en un seul grand réfectoire.

M. Mauron dit qu'il dirige cette cuisine depuis 1999 et qu'il devait cuisiner à l'époque pour 150 enfants. Ce nombre atteint les 750 aujourd'hui, ce qui a impliqué un certain nombre d'adaptations et de changements de matériel. Il précise

qu'on lui a demandé concrètement, dans le cadre de cette étude de 130 pages, ce qui lui faudrait pour poursuivre son activité au mieux.

Un commissaire demande si le crédit d'étude tient compte de l'évolution à venir.

Mme Cataldi confirme. L'étude porte sur 70% du nombre d'enfants scolarisés à l'horizon 2026-2030, sur les besoins en surface, en équipement.

Une commissaire, qui comprend que la cuisine était initialement prévue pour produire 250 repas alors qu'elle en produit actuellement 750 quotidiennement, en conclut que si le matériel est encore une fois modernisé, il serait possible d'augmenter la production, et demande quel serait le nouvel équipement dont M. Mauron aurait besoin.

M. Mauron répond en listant les équipements à changer. Il précise que ces nouveaux instruments seront vraisemblablement installés au rez-de-chaussée de l'immeuble voisin.

La même commissaire en conclut qu'ils auront besoin alors d'un système pour faire monter les repas jusqu'au réfectoire.

M. Mauron confirme, mais précise qu'il serait plus facile d'acheminer un seul service, plutôt que trois comme c'est le cas actuellement (ce qui monopolise l'ascenseur durant toute la matinée).

Au commissaire qui demande combien de mètres carrés aurait le nouveau réfectoire, une fois la cuisine déménagée, Mme Cataldi estime que la surface serait de 170 m^2, que beaucoup d'espace serait libéré avec le déménagement de la cuisine.

Un commissaire demande si le projet prévoit de laisser un local à disposition de l'association.

Mme Widmer confirme. Le comité conservera son bureau. Elle rappelle les différentes études réalisées. La première portait sur la question de savoir quelles cuisines, sur les huit existantes, pourraient produire combien de repas avec la surface à disposition. C'est pourquoi une étude architecturale, réalisée avec le concours des cuisiniers et des spécialistes de ce type de restauration collective, est à présent nécessaire pour déterminer ce qui est réalisable et à quel prix.

M. Bouleau précise qu'avec le déménagement de la cuisine, l'espace libéré permettra d'accueillir le double du nombre d'enfants dans ce réfectoire.

Une commissaire estime qu'il est important de sauvegarder l'autonomie des associations qui doivent en bénéficier pour pouvoir se développer et attirer des bénévoles. Elle craint qu'une gestion managériale centralisée produise – politiquement – une forme de mise au pas des associations des restaurants scolaires en les soumettant à des règles supplémentaires.

Mme Widmer souligne la relation triangulaire qui rassemble la Ville de Genève, les associations et les cuisiniers. Mme Alder a clairement fait comprendre à ses chefs de service qu'il était nécessaire de travailler avec le tissu associatif, qui constitue le seul relais à disposition. Si une pression existe – qui résulte des besoins croissants et des normes toujours plus exigeantes – la collaboration s'est améliorée.

Une commissaire aimerait connaître les recommandations du service d'hygiène.

Mme Cataldi informe qu'il a fallu changer la verrière qui surplombe la cuisine. En outre, les écoulements doivent faire l'objet d'un suivi plus minutieux.

La présidente remercie les membres de l'Association des cuisines scolaires de Plainpalais, ainsi que Mmes Widmer et Cataldi.

Séance du 26 avril 2018

La présidente informe qu'elle a reçu un document qui donne quelques précisions de la part du département de Mme Esther Alder.

La teneur de ce document est la suivante:

«Le crédit d'étude contenu dans cette proposition PR-1274 comprend quatre des six étapes d'un projet architectural (selon procédures SIA) pour les sept cuisines, 13 offices et 22 réfectoires:

1) Définition des projets
2) études préliminaires
3) étude de projet
4) appel d'offres

Seules les étapes 5) réalisation et 6) fonctionnement et maintenance seront comprises dans la proposition consécutive à ce crédit d'étude.

Sachant qu'il faut de toute façon passer par les étapes 1) à 4) à un moment ou à un autre, autant qu'elles soient comprises dans ce crédit d'étude PR-1274, afin d'avoir une vue d'ensemble sur la Ville de Genève (toutes les écoles, tous les quartiers).

Comme les chiffrages sont particulièrement précis dans cette propositon d'étude, nous espérons ensuite pouvoir rapidement passer à la réalisation des travaux, échelonnés sur quatre à cinq années.

P. Sauvain – Dép 5»

Discussion

La présidente demande s'il est utile de procéder à d'autres auditions.

Le Parti libéral-radical, bien que convaincu de la nécessaire réfection des infrastructures de restauration scolaires, est choqué par la somme de plus d'un million de francs de frais d'architectes prévue dans ce crédit. Cela est du jamais-vu! M. Pagani a créé des postes d'architecte (un à 60% et un autre à 80%) en plus au sein de la Ville de Genève, qui a davantage d'architectes à disposition (pas moins d'une centaine de collaborateurs). Pourquoi alors un crédit de 1 650 000 francs pour des frais d'architectes? Il propose donc de diminuer cette somme de moitié. Enfin, le Parti libéral-radical rappelle que, depuis 2007, le prix des repas n'a pas augmenté alors que la FGCRS avait reconnu qu'il serait normal d'augmenter légèrement les prix. Cette augmentation du prix des repas se justifierait d'autant plus au vu des travaux de réfection à venir et du fait qu'elle ne toucherait pas les personnes qui n'ont pas les moyens, puisque ceux-ci bénéficient de l'aide du Service social et ne paient pas les repas scolaires de leurs enfants. Ensuite, avec l'augmentation de fréquentation attendue, la Ville de Genève se retrouvera avec une différence à payer gigantesque. C'est pourquoi le Parti libéral-radical demande une baisse des frais d'architectes et une augmentation du prix des repas de 1 franc par repas.

L'Union démocratique du centre approuve cette demande de baisse de moitié les frais d'architectes, montant qui, pour ce parti, ne se justifie pas.

A la question de la présidente qui réitère sa demande relative à des auditions supplémentaires, les membres de la commission, après des discussions nourries, décident, à l'unanimité et au vu de l'importance de ce projet et des investissements qui portent sur sept cuisines, 13 offices et 22 réfectoires, d'auditionner à nouveau MM. Meylan et Pagani afin de comprendre pourquoi le département des travaux ne peut pas assumer, à l'interne, les frais d'architectes en question.

Séance du 3 mai 2018

Audition de M. Rémy Pagani, maire, en charge du département des constructions et de l'aménagement (DCA), accompagné de M. Philippe Meylan, directeur à la Direction du patrimoine bâti (DPBA)

M. Meylan entame sa présentation (cf. annexe 3) en rappelant quelques chiffres relatifs aux restaurants scolaires, puis aborde les détails relatifs à l'estimation des coûts des honoraires pour les différentes étapes avec leurs codes de frais de constructions établis par la Société suisse des ingénieurs et des architectes (SIA), liés aux différents mandats des architectes, des ingénieurs et des divers ingénieurs spécialisés, très nombreux pour ce genre de projet, en raison des multiples normes qu'il faut respecter (en lien avec le bruit, la détection des

incendies, la validation des géomètres, le désamiantage, les prescriptions du cuisiniste, etc.). Il présente l'organigramme de la DPBA qui comprend 31 architectes qui s'occupent du suivi simultané d'une centaine de projets (soit en moyenne trois projets par architecte) sans compter les projets non prioritaires (PRNP). Le rôle de ces architectes est, avant tout, d'effectuer des contrôles relatifs au temps, à la qualité, aux coûts etc., de suivre les procès-verbaux de chantier et de valider les factures ainsi que de s'occuper de l'entretien des bâtiments de la Ville de Genève. Ces architectes gèrent une enveloppe de 35 millions de francs par année (soit 1 million de francs par architecte en moyenne). Concernant l'investissement, c'est le Conseil municipal qui vote les crédits, et leur suivi est assuré, comme pour un maître d'ouvrage. Mais, concernant l'entretien, c'est l'architecte lui-même qui est responsable de l'ensemble du projet de manière autonome. Donner une image globale de la DPBA lui semble nécessaire pour expliquer pourquoi les travaux en question ne peuvent pas être réalisés à l'interne. En effet, si son service dispose des compétences nécessaires, il n'a ni le temps ni les moyens – notamment en termes de ressources humaines – de se charger de pareils travaux.

Après avoir rappelé que Mme Esther Alder et M. Rémy Pagani avaient laissé entendre qu'une école dans le quartier du Mervelet devait être construite, une commissaire demande s'il est prévu d'y construire une nouvelle cuisine afin de pallier le déficit de production qu'on accuse actuellement, au lieu de réaliser des études au prix élevé et d'agrandir éventuellement les cuisines existantes.

M. Meylan rappelle que la DPBA est au service de tous les départements et services, et qu'il n'a pas à se mêler de stratégies. Cette question est du ressort de Mme Alder et de son département. Il souligne, néanmoins, que les cuisines existantes auront de toute manière besoin de rénovations, et qu'il serait préférable de ne pas construire des cuisines à tour de bras, car cela nécessite d'importants investissements et coûte cher à exploiter.

A la question du renouvellement des appareils et du matériel qui ne nécessiterait pas de crédit d'étude, M. Meylan confirme, mais précise que cela dépend des instruments. Il prend l'exemple d'un changement de «piano» qui a des conséquences sur la ventilation et les prescriptions y relatives et qui, par conséquent, doit passer par la DPBA. Une rénovation de cuisine nécessite de toute manière une étude et l'attribution de mandats.

Sur la question des plus ou moins 15% des prix indiqués, M. Meylan précise qu'il s'agit du degré de précision (ou marge d'erreur) admis par les normes SIA pour un devis estimatif. Mais il souligne qu'il n'y a jamais de dépassement, car le Conseil municipal n'accorde jamais plus. Le pourcentage indiqué reflète les normes SIA. Cette marge d'erreur s'explique principalement par les nombreux imprévus qui ne manquent jamais de survenir dans le cadre de projets architecturaux. Mais, lorsqu'une demande de crédit est déposée, le montant demandé est précis et sans marge.

Un commissaire trouve trois raisons pour contester ce projet:

1. pourquoi présenter un crédit global au lieu de crédits objet par objet? Pour lui, cette dimension de planification n'a rien à faire là et dépend du département de Mme Alder;
2. pourquoi procéder à un étalement dans le temps jusqu'en 2026? Cela n'a aucun sens, puisque le dernier objet sera sans doute achevé en 2025, au plus tôt, ce qui implique une perte d'argent significative sur la planification globale;
3. de qui dépend ce projet: du département de Mme Alder ou de celui de M. Pagani?

Enfin, ce crédit couvre-t-il l'ensemble des 30 objets concernés jusqu'en 2026 et est-il envisagé de soumettre tous les travaux à une seule entreprise, à un seul architecte (en privilégiant une «grosse boîte» plutôt que des professionnels locaux)?

M. Pagani dit qu'il s'est posé les mêmes questions, et qu'il a tranché en considérant qu'une stratégie globale sur sept ans représentait une perspective intéressante par rapport à celle du coup par coup. Néanmoins, chaque crédit de réalisation sera présenté pour lui-même, et ce sera au Conseil municipal de se prononcer. Une stratégie globale, financée par un crédit d'étude global, permettra de se situer par rapport à l'avenir et vis-à-vis des projets futurs. Il rappelle que c'est l'approche qui avait été décidée pour les pistes cyclables. Il conclut en soulignant que cette approche permet également à Mme Alder de mieux gérer ses investissements. Concernant la question de l'engagement d'une seule entreprise, M. Pagani répond que cela est hors de question. Non seulement pour des raisons personnelles de pluralité des marchés, mais aussi parce que ce genre de projets est toujours soumis aux normes d'accord intercantonal sur les marchés publics (AIMP) qui favorisent la concurrence pour faire baisser les prix.

Sur la question de l'école de l'Europe, qui ne figure pas dans la demande de crédit, M. Meylan explique que le Service des écoles doit encore se prononcer à ce sujet, car il s'agit d'une école qui ne peut être modifiée spatialement. Le traitement de cette école viendra le moment venu, mais certainement sous la forme d'une simple remise à niveau des appareils.

Si une commissaire comprend l'intérêt d'avoir une stratégie collective, elle estime cependant qu'il est faux de comparer cette problématique avec celle des pistes cyclables. Elle rappelle que pour les écoles Le Corbusier et Hugo-de-Senger, on sait déjà ce qui peut être réalisé. Quant à la cuisine de Pré-Picot, elle devrait être mise en service, ce qui n'est toujours pas le cas. Elle conclut en déclarant que les cuisines de production coûtent certes cher, mais représentent un atout pour les équipes de bénévoles qui existent encore, et qu'il faut favoriser.

Concernant les bénévoles, M. Pagani assure que le Conseil administratif veut s'appuyer sur ces bénévoles qui sont une chance extraordinaire pour la Ville de Genève, et sans lesquels bien des prestations coûteraient beaucoup plus cher. Il conclut en déclarant que seule une étude globale permettra de planifier les besoins.

La même commissaire demande si cette planification «globale» permettra à la Ville de Genève d'y gagner par rapport à une réalisation morceau par morceau, car entre la planification d'un projet et sa réalisation, surtout lorsqu'un grand nombre d'années les sépare, bien des modifications peuvent se produire.

M. Meylan souligne qu'une planification globale permettra néanmoins d'obtenir une vision cohérente des différents sites. Concernant l'exécution, toute liberté de manœuvre sera laissée à Mme Alder, mais chaque projet – et demande de crédit – fera l'objet d'une proposition soumise au Conseil municipal.

M. Pagani informe, concernant la cuisine de Pré-Picot, qu'il n'était pas au courant.

La présidente confirme qu'il y a une possibilité d'ouvrir une cuisine de production à Pré-Picot. Pour l'heure, cette dernière n'est jamais entrée en service. Elle ajoute que l'ECO avait d'ailleurs pris cet exemple pour illustrer la nécessité de disposer d'une étude globale sur l'ensemble des sites.

Une commissaire confirme qu'il s'agit là de points à clarifier avec l'étude prévue. Elle rappelle que Pré-Picot avait été construit en collaboration avec la commune de Cologny, et qu'à l'époque, on n'avait pas jugé nécessaire de mettre la cuisine en fonction.

Un commissaire rappelle que «gouverner c'est prévoir», et que cette étude est nécessaire d'autant plus que ces rénovations devront avoir lieu tôt ou tard, au vu des besoins d'aujourd'hui. Cependant, les montants de l'étude sont basés sur un budget multiplié par le nombre d'objets (soit: par six). Or, ne serait-il pas envisageable de penser un crédit global en y intégrant les économies d'échelle qui seront effectuées et de rentabiliser l'utilisation de ces cuisines en les louant à des particuliers ou à d'autres structures (crèches, EMS, Institution genevoise de maintien à domicile (IMAD), fêtes de quartier, etc.)?

M. Meylan précise que les estimations de prix ne sont pas réalisées «à la louche», mais reposent sur un calcul complexe mêlant mètre carré et plats produits (sur la base de la cuisine de Plantaporrêts). A ce stade, les montants sont indicatifs, mais, tout de même, assez précis. Concernant les économies, il précise que le stade de l'étude représente le pire moment pour faire des économies. La concurrence et l'effet de marché opéreront lors de la mise en concurrence des mandataires. En outre, les économies d'échelle peuvent être réalisées lors de l'achat des matériaux et des instruments. A propos de rentabiliser les cuisines scolaires, il rappelle qu'il est impossible que ces cuisines soient utilisées par des non-professionnels.

Un commissaire demande ce qui se passerait si le crédit d'étude n'était pas voté.

M. Pagani répond qu'il en prendrait acte, mais que cette éventualité serait une catastrophe. Il rappelle que tant le Conseil administratif que le Conseil municipal doivent faire face aux mêmes responsabilités. Si seule la moitié du crédit était votée, il reviendrait avec une deuxième demande de crédit afin de terminer le travail.

M. Meylan précise qu'ils travaillent sur des données chiffrées, qui reposent sur les normes SIA. L'objectif n'est en aucun cas de gonfler les factures inutilement, et, en matière de marge, cette dernière est déjà très réduite.

M. Pagani rappelle que depuis qu'il est en fonction, il a donné des consignes, visant à ne pas gonfler les lignes comme cela se faisait auparavant (via notamment la rubrique «divers et imprévus»), et que son département opère de façon transparente sans gonflement et quasiment sans dépassement.

Une commissaire demande si on a tenu compte de l'éventuelle récupération du matériel de cuisine.

M. Meylan répond que si ce matériel est récupérable, l'étude le montrera. Il précise que, si ces cuisines sont très propres et bien entretenues, le matériel est souvent vétuste voire rouillé (de l'intérieur surtout), et qu'il faut par conséquent le remplacer. Mais, s'il est possible de le récupérer, on le fait.

Une commissaire, trouvant curieux que la cuisine de Pré-Picot n'ait pas été mise en service et que les commissaires l'apprennent lors d'une audition, informe qu'elle a retrouvé le procès-verbal du 15 mars 2018, qui mentionne cette cuisine et lit un extrait:

«M. Lahoude poursuit en expliquant qu'une autre suggestion serait d'ouvrir une cuisine supplémentaire à l'école de Pré-Picot. Cela nécessite cependant un budget. Mais il souligne que cela constitue une soupape, au même titre qu'un approvisionnement à l'extérieur. Il rappelle que des discussions sont en cours visant éventuellement à fermer la cuisine de Plantaporrêts. Le cas échéant, il n'y aura plus de production pendant près d'une année; il faudrait trouver un moyen de produire les 800 repas par jour que cette cuisine produit et de replacer le personnel qu'elle emploie. Il conclut en déclarant que si l'on parvient à mettre en service la cuisine de Pré-Picot, cela permettrait dans une certaine mesure d'absorber le pic de charges à venir. M. Lahoude confirme [qu'il serait possible de déplacer le matériel de la cuisine de Plantaporrêts vers celle de Pré-Picot] tout en précisant qu'il faudrait encore en discuter […]. Cela permettrait d'employer les chefs de cuisine concernés et de pallier le manque de production.»

M. Pagani déclare qu'il va demander à M. Meylan d'aller contrôler ce qu'il en est de Pré-Picot. Mais il précise qu'il ne va pas jouer au responsable des cuisines scolaires. Le département de Mme Alder doit être courant. Il existe sans

doute une explication à cet état de fait concernant Pré-Picot. Néanmoins, ils se renseigneront et donneront une réponse à la commission lorsqu'ils disposeront d'informations pertinentes.

Une commissaire dit qu'il s'agit d'un office de remise en température à Pré-Picot, qui pourrait être transformé en cuisine (selon les termes mêmes de la proposition PR-1274). Mais ces estimations, qui reposent sur des chiffres (cf. tableau en page 6 de la proposition), sont énigmatiques tant il y a d'écart entre les écoles, entre leurs rapports de production et la surface respective (cf. la cuisine des Pâquis et celle de Plantaporrêts!). Ces disparités permettent-elles de conclure que la situation d'urgence n'est pas vraie pour toutes les écoles? On lit que la surface de la cuisine de Le Corbusier devrait être doublée pour 2026, alors qu'il a été affirmé – lors de l'audition dans cette école – que tout agrandissement de la cuisine est impossible.

M. Meylan explique qu'on ne peut pas partir de la surface seule pour dire ce qu'il est possible de produire, car il existe des surfaces rationnellement organisées et d'autres qui le sont moins. Les surfaces «optimales» pour 2026 proviennent de l'étude préliminaire, mandatée par l'ECO. Mais cette analyse est restée superficielle et statistique, d'où la proposition du crédit d'étude actuelle. Certaines cuisines n'ont pas besoin d'une importante augmentation de surface (p.ex. Plantaporrêts). Elles produisent simplement trop par rapport à ce qu'elles devraient produire.

Une commissaire demande s'il l'on connaît la moyenne optimale de repas par mètre carré.

M. Meylan répond qu'il ne peut pas se prononcer à ce sujet, car il n'est pas un professionnel de la branche. Il estime que l'on pourrait, en l'état, faire une moyenne entre les plus petites et les plus grandes indiquées dans ce tableau. Il constate cependant que la colonne des projections pour 2026 table sur des moyennes plus stables (à l'exception de Liotard) de quatre à cinq repas par mètre carré.

Une commissaire souhaiterait avoir des précisions sur les étapes du projet et plus particulièrement celles où la DPBA est impliquée.

M. Meylan explique que lorsqu'un service leur demande quelque chose, son service effectue une première analyse sommaire de faisabilité en interne. Ce sont les architectes du bureau d'étude de la DPBA qui s'en chargent. Par exemple, ils vérifient s'il est possible d'implanter une cuisine ou autre dans l'espace à disposition. Il cite la future école des Vernets pour laquelle un crédit d'étude sera demandé au Conseil municipal. Une fois celui-ci voté, un appel d'offres sera lancé. Il explique qu'il s'agit pour la DPBA, en tant que maître d'ouvrage, de surveiller les intérêts du client (le Conseil municipal), en restant en contact avec les architectes et en faisant des contrôles (planning, coût, qualité, etc.).

Une commissaire, rappelant qu'il est contre-productif de mandater une seule instance pour effectuer tous les travaux, demande comment se passe la coordination entre les différents acteurs.

M. Meylan explique que, s'il n'y avait qu'un seul mandataire, les travaux prendraient plus de temps. On a donc intérêt à subdiviser le travail (trois appels d'offres pour deux cuisines).

Une commissaire demande si elle a bien compris que les architectes de la DPBA, étant tellement occupés à vérifier diverses choses, ne peuvent rien réaliser à l'interne.

M. Meylan rappelle que la DPBA est responsable des 800 bâtiments de la Ville de Genève, dont la moitié appartient au patrimoine financier (immeubles de logements – si le logement est occupé, c'est la Gérance immobilière municipale qui s'en occupe) et l'autre au patrimoine administratif. Cette dernière catégorie regroupe peu de bâtiments administratifs et beaucoup d'infrastructures publiques (sport, culture, école, etc.). Tout cela est riche et complexe. Chaque architecte est responsable d'une partie de ce portefeuille, par quartier ou par type de bâtiment (ce qui les occupe 60 à 70% du temps). Il s'agit là d'un travail gigantesque: 80% des factures concernent des montants de moins de 1000 francs et la DPBA enregistre pas moins de 13 000 factures par année. A côté de cela, chaque architecte s'occupe de trois ou quatre investissements et s'assure que le travail y est bien fait.

M. Pagani souligne que s'il fallait engager des architectes pour tous les investissements de la Ville de Genève – soit 130 000 000 de francs par année – il faudrait engager près de 150 architectes à la DPBA.

A la question de savoir si c'est le prix qui décide de la gestion à l'interne de certains projets, M. Meylan répond que cela dépend de la taille et de la complexité du projet ainsi que de la disponibilité nécessaire. Par exemple, la personne responsable du Grand Théâtre de Genève (GTG) ne peut pas s'occuper d'autre chose en parallèle. Mais, s'il s'agit de petits projets, on peut envisager de le gérer à l'interne.

Une commissaire demande si le DPBA est obligé de faire «l'inspecteur des travaux finis».

M. Pagani explique que lors de la construction d'une villa par un particulier, un contrôle de ce dernier est nécessaire, même si l'architecte est en charge des travaux. Or, il en va de même pour la DPBA qui agit comme délégué du maître d'ouvrage. A ce titre, il est nécessaire d'être présent sur le chantier. Ses services envoient des «délégués» de maître d'ouvrage, des professionnels qui savent parfaitement quoi contrôler et comment.

M. Meylan ajoute qu'il n'y pas de problème avec les mandataires, mais des problèmes extérieurs surviennent tous les jours, et il faut trouver des solutions. La DPBA protège donc les intérêts de la collectivité en rencontrant les mandataires, en assurant le suivi financier et en soutenant les entreprises impliquées si nécessaire. Il conclut en déclarant qu'il est très rare qu'une vraie crise survienne avec un mandataire.

A la question de savoir combien d'équivalents temps plein (ETP) représentent les 31 postes d'architectes de la DPBA, M. Meylan a transmis ces données, par écrit. Celles-ci sont introduites ci-après.

Direction du patrimoine bâti

Hors temporaire: (service complet)	53 personnes	47,8 ETP
Avec temporaires: (service complet)	55 personnes	49,8 ETP
Hors temporaire: (architectes responsables d'opérations)	31 personnes	28,3 ETP
Avec temporaires: (architectes responsables d'opérations)	33 personnes	30,3 ETP

La présidente remercie les auditionnés.

Discussion et vote

Le Parti socialiste rappelle qu'il ne souhaitait pas auditionner M. Meylan. Or, force est de constater qu'on a appris beaucoup de choses lors de cette audition, entre autres que la capacité de la DPBA n'était pas de 100 architectes comme affirmé, mais de 31 (et pas tous à plein temps), et que ces derniers sont très occupés, car ils ont la charge non seulement de projets d'investissements, mais également de l'entretien du patrimoine administratif de la Ville de Genève. Il affirme être prêt à voter cette proposition ce soir et ajoute que si cet objet devait être refusé, ce serait une catastrophe. Il faut donc accepter cette proposition en l'état afin de répondre à l'augmentation de la population en Ville de Genève et à l'amplification des besoins.

Le Parti démocrate-chrétien dit que cette audition s'est, en effet, révélée utile en montrant l'importance d'une étude sur l'ensemble des sites concernés. Il soutiendra donc cette proposition.

Le Parti libéral-radical est content des éclaircissements apportés par M. Meylan sur le volet technique. Il souligne qu'il s'agit d'un crédit d'étude très cher, visant

des réalisations qui le seront aussi. Bien que le Parti libéral-radical formule deux recommandations: l'une sur une augmentation du prix des repas scolaires (qui n'a pas varié depuis onze ans) et l'autre sur l'utilisation de traiteurs qui pourraient pallier les manques de production en Ville de Genève (et pour un prix moins élevé que l'investissement prévu), il refusera cette proposition, car la demande de crédit est trop chère et le futur crédit de réalisation le sera vraisemblablement encore davantage. Par ailleurs, aucune alternative n'a été cherchée ou analysée sérieusement.

Le groupe des Verts rappelle qu'il a insisté pour revoir M. Meylan et M. Pagani, et que cette audition a permis de mieux comprendre la logique de la mise en forme des demandes de crédits. En outre, il se dit favorable à une planification à court terme – comme c'est le cas dans ce projet – car les travaux dans ces réfectoires sont nécessaires. Il reste cependant sceptique quant à la difficulté manifeste de la DPBA à profiter d'économies d'échelle. Néanmoins, le groupe des Verts votera cette proposition.

Le groupe Ensemble à gauche votera cette proposition en l'état et sans tarder.

Le Mouvement citoyens genevois est conscient de la nécessité de renouveler les installations des cuisines scolaires. Cependant, il se demande si une étude de cette ampleur est réellement nécessaire. Il ajoute qu'il a été envisagé de déposer un amendement visant à réduire les coûts, mais cela serait une cause perdue. Ainsi, en l'état, le Mouvement citoyens genevois s'abstiendra en commission, tout en réservant sa décision finale pour la plénière du Conseil municipal.

Vote

Par 6 oui (2 EàG, 2 S, 1 Ve, 1 DC) contre 2 non (LR) et 2 abstentions (MCG), la proposition PR-1274 est acceptée.

Annexes:

- annexe 1, courrier du département de la cohésion sociale et de la solidarité du 7 février 2018 (p. 772) et rapport de la société ID2A produit en février 2017 (p. 775)
- annexe 2, rapport de la société ID2A produit en avril 2016 (p. 853)
- annexe 3, présentation de la DPBA à la séance du 3 mai 2018, de M. Philippe Meylan, avec le crédit d'étude de la DPBA (p. 906)

DÉPARTEMENT DE LA COHÉSION SOCIALE
ET DE LA SOLIDARITÉ

LA DIRECTION

VILLE DE GENÈVE

Commission de la cohésion sociale
et de la jeunesse
du Conseil municipal
Madame Brigitte Studer
Présidente

Genève, le 7 février 2018

Objet
SMI/SCb

PR-1274 – Réorganisation de la restauration scolaire en Ville de Genève et de la rénovation de ses infrastructures - Audition du Département de la cohésion sociale et de la solidarité

Madame la Présidente,
Chère Madame,

A la suite de l'audition du Département de la cohésion sociale et de la solidarité par la Commission de la cohésion sociale et de la jeunesse le 1er courant, je vous prie de bien vouloir trouver en annexe les documents demandés en séance.

En premier lieu, le rapport de la société ID2A produit en avril 2016. Ce document présente, pour chaque cuisine de production, un diagnostic détaillé de la situation actuelle et formule des recommandations d'amélioration.

Ensuite, la Feuille de route 2016-2023 des associations de cuisines et de restaurants scolaires. Cette feuille de route, qui définit les axes stratégiques du pilotage de la restauration scolaire, a été élaboré par le Service des écoles et institutions pour l'enfance, en partenariat avec les associations.

Enfin, comme convenu en séance, nous organiserons des visites de restaurants scolaires pour les membres de votre Commission. Nous vous proposons de réaliser ces visites à l'école Le Corbusier et à l'école Hugo-de-Senger. Nous prendrons contact prochainement avec vous à ce sujet.

RUE DE L'HÔTEL-DE-VILLE 4
CASE POSTALE, CH-1211 GENÈVE 3
T +41(0)22 418 49 00
F +41(0)22 418 49 01

www.ville-geneve.ch
www.geneva-city.ch
TPG BUS 36 (ARRÊT HÔTEL-DE-VILLE)
BUS 3-5 (ARRÊT PLACE-NEUVE)

PAPIER ÉCOLOGIQUE, 100% RECYCLÉ

Nous espérons que les informations produites répondront aux attentes de votre Commission et restons à votre disposition si vous souhaitez des éclaircissements.

Veuillez agréer, Madame la Présidente, chère Madame, l'expression de ma considération distinguée.

S. Mimouni

Serge Mimouni
Directeur adjoint

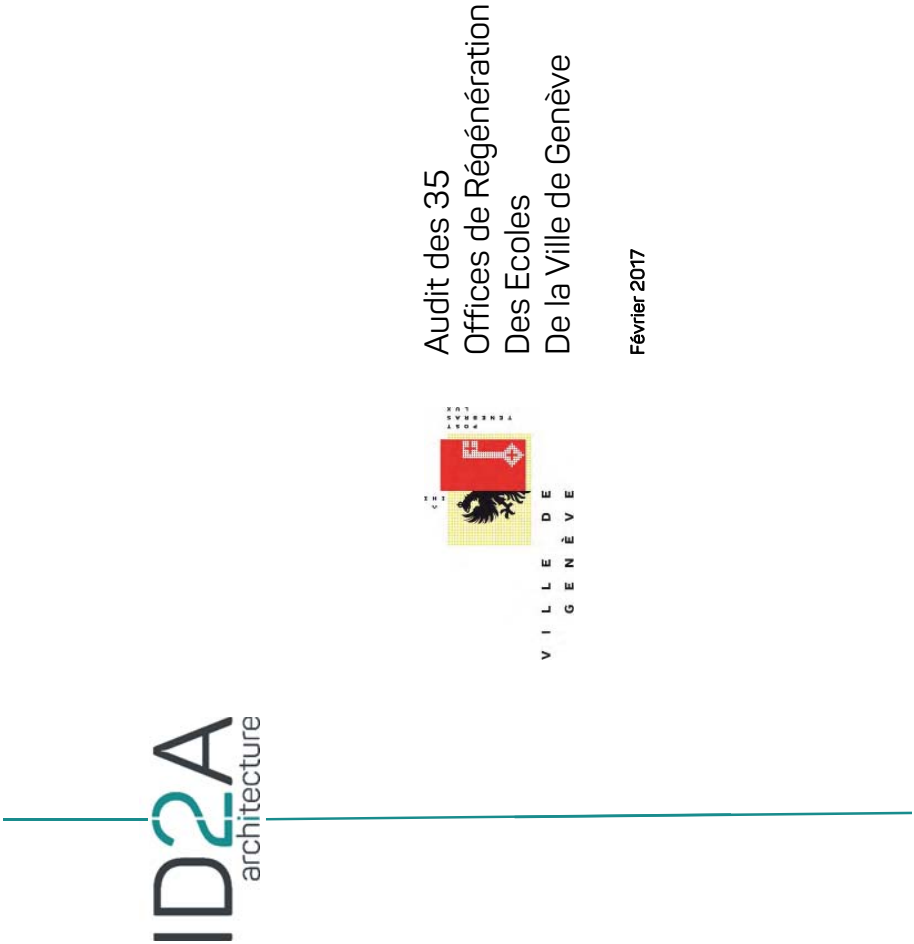
Annexes : ment.

Copies : Mme Esther Alder, Conseillère administrative
Mme Isabelle Widmer, Cheffe du service des écoles

2

Associations de cuisines et de restaurants scolaires
Feuille de route 2016-2023

N°	Thématique	Actions / Projets	Objectifs / Attendus	Calendrier proposé						Méthodologie de travail
				2016-2017	2017-2018	2018-2019	2019-2020	2020-2021	2021-22	
1	*Prestation aux enfants et aux familles*	*Forum ouvert avec les enfants autour du moment du repas*	*• Entendre les enfants sur leur perception du moment du repas* *• Proposer des pistes d'action/projets autour du repas* *• Lancer une dynamique commune entre le GIAP-les ACRS- les enfants- ECO et le DIP*	x	x					Préparation ECO ; présentation GIAP; présentation en bilatérales ACRS; réalisation avec un prestataire externe
		Convention de partenariat	*Une alimentation saine, durable et de qualité* *• Repas variés et équilibrés (label Fourchette verte junior)* *• Produits locaux dans les menus (GRTA)* *• Bonnes pratiques d'hygiène et autocontrôle, etc.* *Une prestation pour les enfants* *• Dialogue et ouverture envers les demandes des enfants et des parents* *• Collaboration GIAP, ECO, DIP, ACRS centrée sur le besoin de l'enfant* *Une gestion efficiente* *• Organisation de la production et du service efficiente*		x	x				Négociation entre le DCSS et les ACRS
2	*Cuisines et réfectoires (couvrir les besoins/la demande)*	*Crédit d'étude sur la réfection et l'agrandissement des cuisines et des réfectoires*	*Planifier les réfections et prévoir les conséquences logistiques et organisationnelles y relative*		x					Préparation ECO et DPBA; bilatérales ACRS concernées; éventuellement plénière avec les chefs de cuisine
			Etude architectes pour la réfection des cuisines et réfectoires			x				
			Vote du crédit			x				
			Travaux pour deux/quatre cuisines				x			
			Travaux pour deux/ quatre cuisines					x		
			Travaux pour deux/quatre cuisines						x	
		Optimiser l'organisation de la production et du service des repas	*• Réaliser un diagnostic et un état des lieux du fonctionnement des cuisines et des services;* *• Adapter les outils et les méthodes de gestion en cuisine et en réfectoire;* *• Renforcer les collaborations entre les ACRS*		x	x				Préparation ECO, plénière et bilatérale ACRS, apport d'un prestataire externe
3	*Gestion financière*	*Mise à jour du règlement de subventionnement et des directives comptables et financières*	*• Etre en phase avec les exigences municipales actuelles en la matière (conditions de subventionnement, bonne gouvernance)* *• Planifier et maîtriser les dépenses publiques* *• Etablissement d'un système de contrôle interne*		x					Préparation ECO; Consultation ACRS (GT); adoption DCSS
		Systématisation du processus de gestion des Impayés et succession agent d'affaire en charge du recouvrement des impayés			x					Préparation ECO et consultation des ACRS
		Revoir la tarification des repas (exonération etc.)	*Tarification sociale; réduction des impayés*				x			préparation ECO + DCSS / consultation ACRS
4	*Administration*	*Solution informatique intégrée (facturation, comptabilité, salaires) et tarification par abonnement*	*Mise en place*	x	x	x				Préparation ECO, plénière et bilatérale ACRS, mise en place ACRS
		Statut du personnel (grilles salariales, cahiers des tâches, …)	*Mise à jour*		x					Préparation ACRS, discussion/négociations ECO/DCSS


ID2A
architecture
VILLE DE GENÈVE
Audit des 35
Offices de Régénération
Des Ecoles
De la Ville de Genève
Février 2017

ID2A
architecture

Sommaire

Liste des cuisines Page : 1
Légende Page : 2
01 - Barthélemy Menn Page : 3
02 - Maison de Quartier Plainpalais ** Page : 5
03 - Micheli du Crest Page : 7
04 - Peschier Page : 9
05 - Ferdinand Hodler ** Page : 11
06 - Baulacre Page : 13
07 - Grottes Page : 15
08 - Cayla Page : 17
09 - Devin du Village Page : 19
10 - Franchises Page : 21
11 - Les Ouches Page : 23
12 - Liotard Page : 25
13 - Lyon 99 Page : 27
14 - Maison de Quartier Furet ** Page : 29
15 - Saint Jean Page : 31
16 - 31 Décembre ** Page : 33
17 - Allières ** Page : 35
18 - Contamines Sous-sol ** Page : 37
18 - Contamines Rez ** Page : 39
19 - Pré-Picot Page : 41
20 - Roches Page : 43
21 - Châteaubriand** Page : 45
22 - Allobroges Page : 47
23 - Cité Jonction Page : 49
24 - Pépinière Page : 51
25 - Carl Vogt 69 Page : 53
26 - Carl Vogt 88 Page : 55
27 - Sécheron Foyer Page : 57
27 - Sécheron Ecole** Page : 59
28 - Coccinelle Page : 61
29 - Libellules - Vollandes Page : 63
30 - De Budé Page : 65
31 - Genêts Page : 67
32 - Trembley école Page : 69
33 - Trembley appart** Page : 71
Synthèse Page : 73
Liste des fours Page : 75
Liste des laveries Page : 76

ID2A
architecture

mardi 28 février 2017

Liste des cuisines	Total de repas/J servis 2016 Relevé sur place	Nombre de services Relevé sur place	Total des repas/J à servir en 2026	Capacité des réfectoires par jour	Différence par jour	Surface en m2	Liaison
01 - Barthélemy Menn	190	2	221	300	79	17.6	Froide
02 - Maison de Quartier Plainpalais **	30	1	36	100	64	14.2	Froide
03 - Micheli du Crest	120	2	164	152	-12	40.0	Froide
04 - Peschier	230	2	266	216	-50	40.2	Froide
05 - Ferdinand Hodler **	160	3	188	250	62	14.3	Froide
06 - Baulacre	200	2	323	356	33	32.6	Chaude
07 - Grottes	150	2	281	200	-81	42.4	Froide
08 - Cayla	130	2	192	200	8	41.4	Froide
09 - Devin du Village	110	2	132	114	-18	33.2	Froide
10 - Franchises	100	2	111	200	89	25.0	Froide
11 - Les Ouches	80	2	165	176	11	46.9	Froide
12 - Liotard	160	2	250	200	-50	21.1	Froide
13 - Lyon 99	110	2	132	114	-18	33.2	Froide
14 - Maison de Quartier Furet **	60	1	73	94	21	27.5	Chaude
15 - Saint Jean	160	2	124	196	72	27.5	Froide
16 - 31 Décembre **	115	2	139	294	155	14.3	Chaude
17 - Allières **	145	2	179	200	21	18.1	Froide
18 - Contamines ** 1 SS	80	2	79	80	1	26.3	Froide
18 - Contamines ** 2 Rez	220	2	215	220	5	17.3	Froide
19 - Pré-Picot	155	2	166	234	68	60.8	Froide
20 - Roches	100	2	121	174	53	10.2	Froide
21 - Châteaubriand**	80	2	112	100	-12	17.5	Chaude
22 - Allobroges	130	2	175	200	25	18.0	Froide
23 - Cité Jonction	54	2	85	60	-25	21.5	Chaude
24 - Pépinière	35	1	56	60	4	8.2	Froide
25 - Carl Vogt 69	160	2	176	286	110	18.6	Froide
26 - Carl Vogt 88	150	2	210	300	90	23.7	Froide
27 - Sécheron Foyer	200	2	80	128	48	31.3	Froide
27 - Sécheron Ecole**	35	1	80	128	48	6.9	Froide
28 - Coccinelle	140	2	117	160	43	32.1	Chaude
29 - Libellules - Vollandes	160	2	166	234	68	21.0	Froide
30 - De Budé	0	2	274	200	-74	24.5	Froide
31 - Genêts	0	2	246	334	88	30.0	Froide
32 - Trembley école	0	2	232	156	-76	35.1	Froide
33 - Trembley appart**	0	1	80	80	0	14.3	Froide

ID2A
architecture

mardi 28 février 2017

Légende (exemple 03 - Micheli du Crest)

EQUIPEMENTS :

Label	Note	Commentaire
Neuf	5	Définit l'état général de l'appareil en fonction de son aspect extérieur et de la date d'installation (si disponible)
Bon	4	
Moyen	3	
Mauvais	2	
A changer	1	

CAPACITE du Four de régénération :

Label	Niveaux	Commentaire
Excellent	<7	Note la capacité de remise en température en fonction du nombre de repas à servir, du nombre de service et du nombre de niveaux disponible dans le four.
Bon	>2&<7	
Moyen	>=0&<=2	
Mauvais	<=0&<=4	
Très mauvais	< -5	

Nbre de services	Nbre de repas en 2026	Nbre de niveaux existants	Nbre de niveaux requis	Note
2	164	10 GN 2/1	7	Bon

Calcul :
1 bac GN1/1 = 6 portions - donc 10 GN 1/1 = 60 portions
164 couverts / 2 services = 82 couverts par services
82/6= 13.667 donc **14 niveaux**

Le four actuel ne comporte que 10 niveaux, il en manque donc 4.

L'échelle de niveaux définit un état en fonction de la différence de niveaux entre l'existant et le requis.

CAPACITE de la surface :

Bon	>25%	Note la capacité de surface en fonction de la différence de m2 entre l'existant et le requis en se basant sur 0.3m2/repas servis.
Moyen	><25% Diff	
Mauvais	>-25% Diff	

m2 existant	m2 requis	Différence	Note
40.0	24	16.0	Bon

Calcul :
Si la différence est supérieur à 25% de l'existant c'est : BON
Si la différence est comprise entre +25% et -25% c'est : MOYEN
Si la différence est inférieure à -25% c'est : MAUVAIS

NOTE générale moyenne :

🔴	Travaux ou matériel à remplacer d'urgence
🟡	Travaux ou matériel à prévoir d'ici à 2026
🟢	Cuisine correcte pour accueilir l'augmentation prévue pour 2026

ID2A
architecture

mardi 28 février 2017

01 - Barthélemy Menn Rue Barthélemy Menn, 6 1205 Genève		Total de repas/J servis 2016 Relevé sur place	Nombre de services Relevé sur place	Total des repas/J à servir en 2026	Capacité des réfectoires par jour	Différence par jour	Surface en m2	Liaison	
INFORMATIONS		190	2	221	300	79	17.6	Froide	

EQUIPEMENTS	Qté	Type	Marque	Modèle / N° de série	Année	Âge	Etat
	1	Four 20 niveaux	Bourgeat	20 GN 1/1	2005	12	Bon
	1	Frigo / Congélateur combiné	Liebherr		2005	12	Moyen
	1	Fourneau	Ambassade		2005	12	Moyen
	1	Laverie	Sammic	SC-1200B / 13005590500009	2005	12	Moyen
	1	Hotte de ventilation	Fors		2005	12	Moyen
	1	Micro-onde	Panasonic		2016	1	Neuf
	1	Meuble neutre 2 portes coul.					Bon
	1	Meuble haut 2 portes coul.					Bon
	13	Chariots 3 niveaux					Bon
	1	Table					Bon
							-
							-
							-
							-
							-
							-

(Neuf = 5; Bon = 4; Moyen = 3; Mauvais = 2; A Changer = 1; - = 0) - **Note moyenne de l'état général :** Moyen

CAPACITE du Four de régénération		Type	Existant	Requis	Note
- Capacité du four de régénération existant	20 GN 1/1 = 3 bacs GN 1/3 par Niveau - 6 repas/Niveau = 120 repas	20 GN 1/1	20	**19**	Moyen

CAPACITE de la surface		Existant	Requis	Ecart	Note
- Surface existante de la cuisine	<100 Cvts = 0.185m2/repas - >100 Cvts = (100*0.185)+(Nbre de cvts-100)*(0.185/2)	17.6	29	**-11.4**	Mauvais

PRECONISATIONS :	
Capacité du réfectoire	Très correcte
Etat du matériel	Moyen mais vieillissant (de 2005)
Capacité du four	Correspondante à la futur fréquentation
Capacité de la surface	Mauvaise
Laverie	Table d'entrée et de sortie un peu courtes - Difficulté de travail
	Il faut presque doubler la surface de la cuisine. **Le matériel est vieillissant**

ID2A architecture

Offices de régénération des écoles de Genève

01_Barthélémy Menn

ID2A architecture

mardi 28 février 2017

02 - Maison de Quartier Plainpalais ** Rue de la Tour, 1 1205 Genève		Total de repas/J servis 2016 Relevé sur place	Nombre de services Relevé sur place	Total des repas/J à servir en 2026	Capacité des réfectoires par jour	Différence par jour	Surface en m2	Liaison	
INFORMATIONS		30	1	36	100	64	14.2	Froide	
EQUIPEMENTS	**Qté**	**Type**		**Marque**	**Modèle / N° de série**		**Année**	**Âge**	**Etat**
	1	Fourneau 4 feux + Four		Ambach	GHG/80 - 1997/507043		1997	20	Bon
	1	Lave vaisselle de ménage		Miele					Mauvais
	1	Hotte Pro + placard							Bon
	1	Frigo de ménage							Moyen
	1	Micro-onde		Bauknecht					Moyen
	1	Friteuse		Bartscher					Bon
	1	Plan de travail + meuble bas			1400 x 600 x H900				Bon
	2	Plan de travail + meuble bas			860 x 600 x H900				Bon
	1	Plan de travail + bassins x2			2463 x 690 x H900				Bon
	1	Plan de travail + meuble bas			1900 x 740 x H900				Bon
	1	Armoire ouverte + rayonnage			1200 x 250 x H1900				Bon
	1	Chariots de service			3 niveaux				Bon
	2	Thermo port + 1 chariots							Bon
									-
									-
									-

(Neuf = 5; Bon = 4; Moyen = 3; Mauvais = 2; A Changer = 1; - = 0) - **Note moyenne de l'état général :** Moyen

CAPACITE du Four de régénération :		**Type**	**Existant**	**Requis**	**Note**
- Capacité du four de régénération existant	1 Fourneau de cuisine ou 1 four de ménage	2 Fourneau	2	6	Mauvais

CAPACITE de la surface :		**Existant**	**Requis**	**Ecart**	**Note**
- Surface existante de la cuisine	<100 Cvts = 0.185m2/repas - >100 Cvts = (100*0.185)+(Nbre de cvts-100)*(0.185/2)	14.2	6	8.2	Bon

PRECONISATIONS :	
Capacité du réfectoire	Très correcte
Etat du matériel	Moyen mais vieillissant
Capacité du four	Ne suffira pas pour le nombre de couverts à servir - Prévoir un 7GN1/1 minimum
Capacité de la surface	correcte
Laverie	Prévoir un lave vaisselle professionnel avec des temps de cycles courts
	La cuisine, dédiée à plusieurs utlisateurs, ne permets pas l'implantation d'une cuisine professionnelle, mais il est impératif de prévoir un four de régénération de minimum 10 GN 1/1. **Prévoir également le remplacement ou l'ajout d'un lave vaisselle professionnel à cycles courts.**

ID2A architecture

Offices de régénération des écoles de Genève

02_Maison de Quartier Plainpalais

ID2A architecture

mardi 28 février 2017

03 - Micheli du Crest Rue Micheli du Crest, 17 1205 Genève		Total de repas/J servis 2016 Relevé sur place	Nombre de services Relevé sur place	Total des repas/J à servir en 2026	Capacité des réfectoires par jour	Différence par jour	Surface en m2	Liaison	
INFORMATIONS		120	2	164	152	-12	40.0	Froide	

EQUIPEMENTS	Qté	Type	Marque	Modèle / N° de série	Année	Âge	Etat
	1	Four de régénération	Therminal	Remplacé			Bon
	1	Machine à Capot	Comenda	C155 -			Bon
	1	Fourneau 4 plaques + Four	Berto's	E4F+FCDS	1995	22	Bon
	1	Hotte Pro					Bon
	1	Frigo de ménage	Liebherr				Bon
	1	Congélateur de ménage bas	Liebherr				Bon
	1	Plan de travail + bassin		2160 x 700 x H900			Bon
	1	Table amovible		1400 x 715 x H900			Bon
	1	Meuble d'angle + rayonnage		1950+1950 x 720 x H900			Bon
	1	Meuble Haut		1200 x 360 x H720			Bon
	1	Armoire ouverte + rayonnage					Bon
	7	Chariots de service		3 niveaux			Bon
	4	Thermo port + 2 chariots					Bon
							-
							-
							-

(Neuf = 5; Bon = 4; Moyen = 3; Mauvais = 2; A Changer = 1; - = 0) - **Note moyenne de l'état général : Bon**

CAPACITE du Four de régénération :		Type	Existant	Requis	Note
- Capacité du four de régénération existant	10 GN 2/1 = 3 bacs GN 1/3 par Niveau - 12 repas/Niveau = 120 repas	10 GN 2/1	10	7	Bon

CAPACITE de la surface :		Existant	Requis	Ecart	Note
- Surface existante de la cuisine	<100 Cvts = 0.185m2/repas - >100 Cvts = (100*0.185)+(Nbre de cvts-100)*(0.185/2)	40.0	24	16.0	Bon

PRECONISATIONS :	
Capacité du réfectoire	Manque 12 places
Etat du matériel	Plutôt bon
Capacité du four	Très correcte
Capacité de la surface	Très correcte
Laverie	Correcte et adaptée
	Hormis les 12 places à trouver dans le réfectoire en essayant de réaorganiser les tables, la cuisine est fonctionnelle et adaptée.

ID2A architecture

Offices de régénération des écoles de Genève

03_Micheli du Crest

ID2A ARCHITECTURE - Chemin des Quatre Vents 7E - CH 1166 Perroy – T : 021 825 51 51 - @: info@id2a.ch - www.id2a.ch - MwSt.-Nr. / TVA-No. / TVA-No: CHE 374 025 193 - N° fédéral: CH-550.1.157.243-9 - No réf: 2014/15361

ID2A architecture

mardi 28 février 2017

04 - Peschier Avenue Dumas, 28 1203 Genève		Total de repas/J servis 2016 Relevé sur place	Nombre de services Relevé sur place	Total des repas/J à servir en 2026	Capacité des réfectoires par jour	Différence par jour	Surface en m2	Liaison	
INFORMATIONS		230	2	266	216	-50	40.2	Froide	

EQUIPEMENTS	Qté	Type	Marque	Modèle / N° de série	Année	Âge	Etat
	1	Four de régénération	Socamel	Thermatronic10 / 011 1323 00046			Bon
	1	Machine à Capot	Wirlpool	AGB668/EVO - 14 27 0183			Bon
	1	Fourneau 4 plaques + Four	Therma				Bon
	1	Friteuse	(Valentine)				Bon
	1	Hotte Pro					Bon
	1	Congélateur Pro	Liebherr Premium				Bon
	1	Frigo Pro	Liebherr Premium				Bon
	1	Micro-onde	Wirlpool				Bon
	1	Armoire technique		1820 x 585 x H2500			Bon
	2	Placard Bas		2010 x 585 x H900			Bon
	1	Armoire technique Gaz		860 x 585 x H2500			Bon
	1	Armoire porte coulissante		1400 x 500 x H2500			Bon
	1	Plan de travail + Bassin		2420 x 700 x H900			Bon
	2	Armoire		1500 x 655 x H2100			Bon
							-
							-

(Neuf = 5; Bon = 4; Moyen = 3; Mauvais = 2; A Changer = 1; - = 0) - **Note moyenne de l'état général :** **Bon**

CAPACITE du Four de régénération :		Type	Existant	Requis	Note
- Capacité du four de régénération existant	10 GN 2/1 = 3 bacs GN 1/3 par Niveau - 12 repas/Niveau = 120 repas	10 GN 2/1	10	**12**	Mauvais

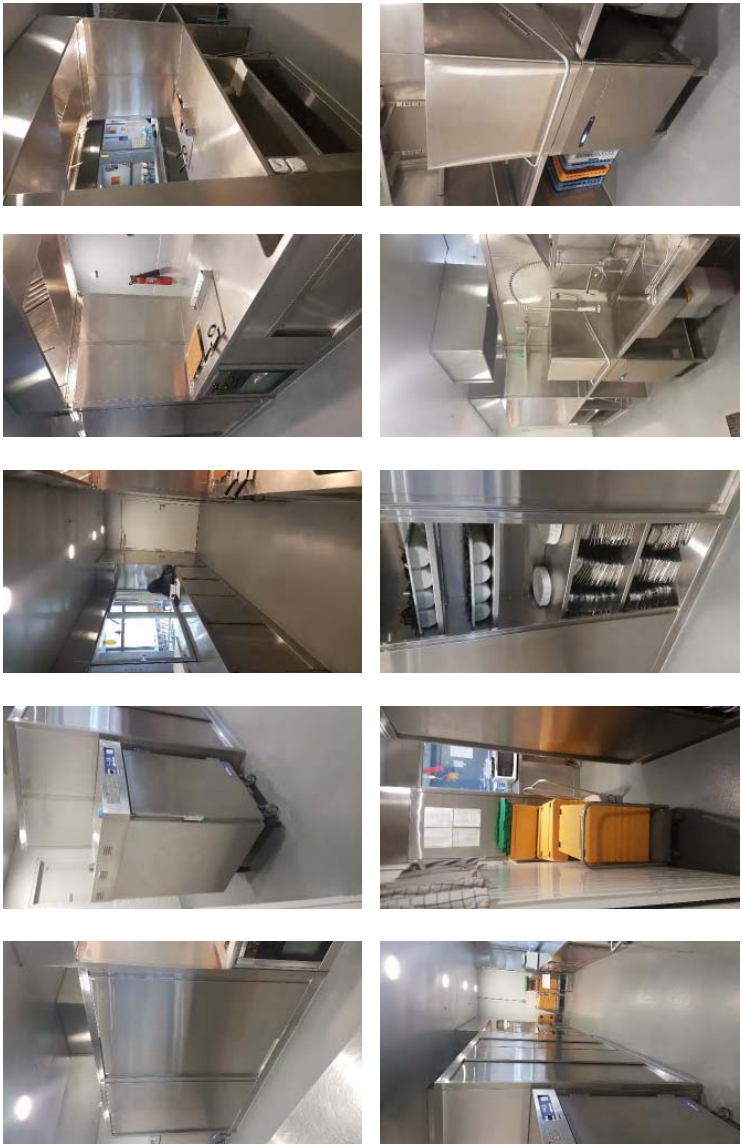
CAPACITE de la surface :		Existant	Requis	Ecart	Note
- Surface existante de la cuisine	<100 Cvts = 0.185m2/repas - >100 Cvts = (100*0.185)+(Nbre de cvts-100)*(0.185/2)	40.2	33	7.2	Moyen

PRECONISATIONS :	
Capacité du réfectoire	Mauvaise - il manque 50 places
Etat du matériel	Bon
Capacité du four	Mauvaise avec 2 services
Capacité de la surface	Très correcte
Laverie	Fonctionnelle
	Remplacer le four par un 20 GN 2/1 pour absorber la quantité de repas **La cuisine est un peu petite mais reste fonctionnelle.**

ID2A architecture

Offices de régénération des écoles de Genève

04_Peschier



ID2A ARCHITECTURE - Chemin des Quatre Vents 7E - CH 1166 Perroy – T : 021 825 51 51 - @: info@id2a.ch - www.id2a.ch - MwSt.-Nr. / TVA-No. / IVA-No: CHE 374 025 193 - N° fédéral: CH-550.1.157.243-9 - No réf: 2014/15361

ID2A architecture

mardi 28 février 2017

05 - Ferdinand Hodler ** Bld Jacques Dalcroze, 4 1204 Genève		Total de repas/J servis 2016 Relevé sur place	Nombre de services Relevé sur place	Total des repas/J à servir en 2026	Capacité des réfectoires par jour	Différence par jour	Surface en m2	Liaison	
INFORMATIONS		160	3	188	250	62	14.3	Froide	

EQUIPEMENTS	Qté	Type	Marque	Modèle / N° de série	Année	Âge	Etat
	1	Four de régénération	Rochat	KB102S - 04 427 01	2004	13	Bon
	1	Machine à Capot	Comenda				Bon
	1	Fourneau 4 plaques + Four	Rochat				Bon
	1	Hotte Pro	Rochat				Bon
	1	Frigo Pro	Rochat	Gram			Bon
	1	Frigo Pro	Rochat				Bon
	1	Micro-onde	Siemens				Bon
	1	Table inox rayonnage ouvert	Rochat	2600 x 730 x H900			Bon
							-
							-
							-
							-
							-
							-
							-
							-

(Neuf = 5; Bon = 4; Moyen = 3; Mauvais = 2; A Changer = 1; - = 0) - **Note moyenne de l'état général : Bon**

CAPACITE du Four de régénération :		Type	Existant	Requis	Note
- Capacité du four de régénération existant	7 GN 1/1 = 3 bacs GN 1/3 par Niveau - 6 repas/Niveau = 42 repas	7 GN 1/1	7	11	Mauvais

CAPACITE de la surface :		Existant	Requis	Ecart	Note
- Surface existante de la cuisine	<100 Cvts = 0.185m2/repas - >100 Cvts = (100*0.185)+(Nbre de cvts-100)*(0.185/2)	14.3	26	-11.7	Mauvais

PRECONISATIONS :	
Capacité du réfectoire	Correcte
Etat du matériel	Plutôt satisfaisant
Capacité du four	Mauvaise
Capacité de la surface	Moyenne mais acceptable
Laverie	Cohérente
	Remplacer le four par un modèle 10 GN 2/1 minimum afin d'absorber le nombre de couverts prévu. **Il faut presque doubler la surface de la cuisine.**

ID2A architecture

Offices de régénération des écoles de Genève

05_Ferdinand Holder

ID2A architecture

mardi 28 février 2017

06 - Baulacre Rue Baulacre, 8 1202 Genève		Total de repas/J servis 2016 Relevé sur place	Nombre de services Relevé sur place	Total des repas/J à servir en 2026	Capacité des réfectoires par jour	Différence par jour	Surface en m2	Liaison	
INFORMATIONS		200	2	323	356	**33**	32.6	Chaude	

EQUIPEMENTS	Qté	Type	Marque	Modèle / N° de série	Année	Âge	Etat
	1	Four de régénération	Bourgeat	891921 / MD 16 2724	2015	2	Neuf
	1	Fourneau	Silko	ECV94E / SI020074712	2015	2	Neuf
	1	Laverie	Sammic S.L.	X-120BV / 13022781500001	2015	2	Neuf
	1	Congélateur	Silko FBF0070	BN020163539 / BN2047020501	2015	2	Neuf
	1	Frigo	Silko FBN0070	BN020163537 / BN2047010501	2015	2	Neuf
	1	Plan de travail inox			2015	2	Neuf
	1	Plan de travail inox + bassin			2015	2	Neuf
	5	Armoires métalliques			2015	2	Neuf
	4	Chariots 2 niveaux					Bon
	2	Chariots 3 niveaux					Bon
							-
							-
							-
							-
							-
							-

(Neuf = 5; Bon = 4; Moyen = 3; Mauvais = 2; A Changer = 1; - = 0) - **Note moyenne de l'état général : Bon**

CAPACITE du Four de régénération :		Type	Existant	Requis	Note
- Capacité du four de régénération existant	20 GN 1/1 = 3 bacs GN 1/3 par Niveau - 6 repas/Niveau = 120 repas	20 GN 1/1	20	**27**	Très mauvais

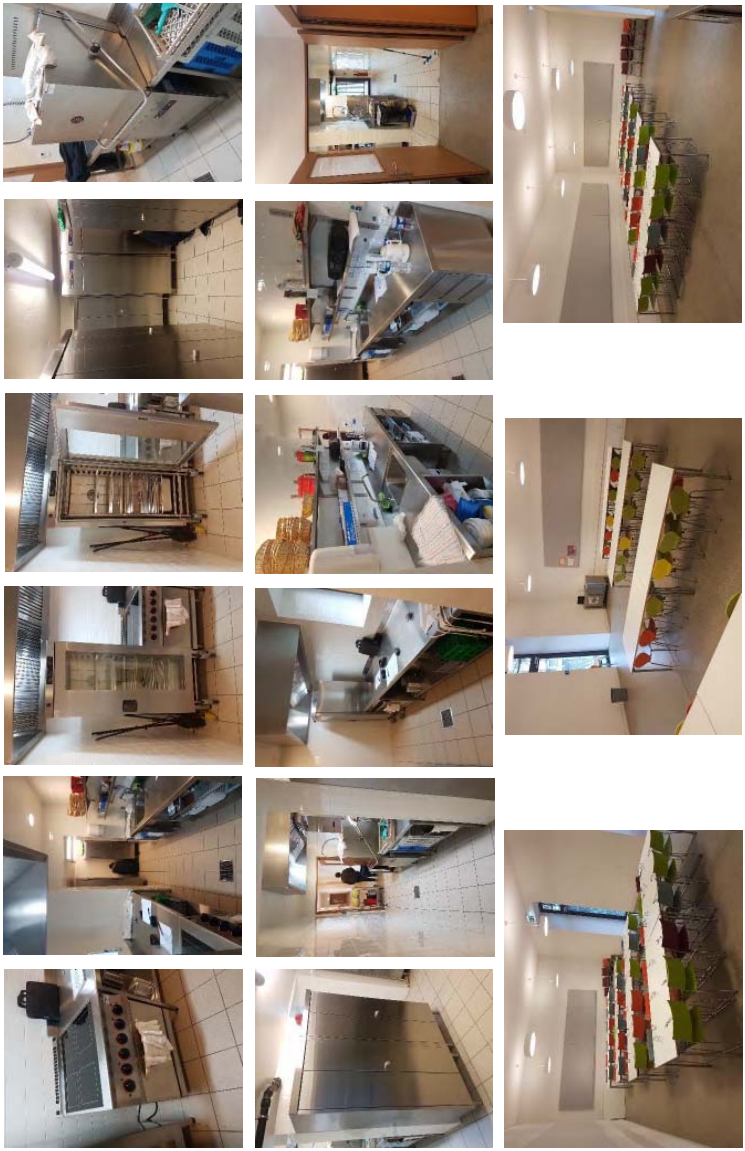
CAPACITE de la surface :		Existant	Requis	Ecart	Note
- Surface existante de la cuisine	<100 Cvts = 0.185m2/repas - >100 Cvts = (100*0.185)+(Nbre de cvts-100)*(0.185/2)	32.6	39	**-6.4**	Moyen

PRECONISATIONS :	
Capacité du réfectoire	Suffisante
Etat du matériel	Plutôt bon
Capacité du four	Actuellement bonne mais trop faible pour 2026
Capacité de la surface	Plutôt correcte
Laverie	Fonctionnelle
	Prévoir d'augmenter la capacité du four vers un 20 GN 2/1 ou de rajouter un 10 GN 1/1. **La cuisine devrait être 20% plus grande.**

ID2A architecture

Offices de régénération des écoles de Genève

06_Baulacre



ID2A architecture

mardi 28 février 2017

07 - Grottes Rue Eugène Empeyta, 5-7 1202 Genève		Total de repas/J servis 2016 Relevé sur place	Nombre de services Relevé sur place	Total des repas/J à servir en 2026	Capacité des réfectoires par jour	Différence par jour	Surface en m2	Liaison	
INFORMATIONS		150	2	281	200	-81	42.4	Froide	

EQUIPEMENTS	Qté	Type	Marque	Modèle / N° de série	Année	Âge	Etat
	1	Four de régénération	Socamel	TH10 / 86005 - 05158			Moyen
	1	Fourneau	Salvis	GH80 / 154040			Bon
	1	Friteuse	Valentine				Moyen
	1	Congélateur coffre	Novamatic	Ö1020-IB/CFI105 / 920 407 109-02			Moyen
	1	Frigo/congél combiné Pro	Frigorex				Neuf
	1	Laverie	Silanos				Bon
	1	Micro-onde	Fust / Primotecq	MW 1766 Easy Wave			Bon
	2	Neuble neutre à tiroirs					Bon
	2	Chariots 3 niveaux					-
	6	Chariots 2 niveaux					-
							-
							-
							-
							-
							-
							-

(Neuf = 5; Bon = 4; Moyen = 3; Mauvais = 2; A Changer = 1; - = 0) - **Note moyenne de l'état général :** Moyen

CAPACITE du Four de régénération :		Type	Existant	Requis	Note
- Capacité du four de régénération existant	10 GN 2/1 = 3 bacs GN 1/3 par Niveau - 12 repas/Niveau = 120 repas	10 GN 2/1	10	**12**	Mauvais

CAPACITE de la surface :		Existant	Requis	Ecart	Note
- Surface existante de la cuisine	<100 Cvts = 0.185m2/repas - >100 Cvts = (100*0.185)+(Nbre de cvts-100)*(0.185/2)	42.4	35	7.4	Moyen

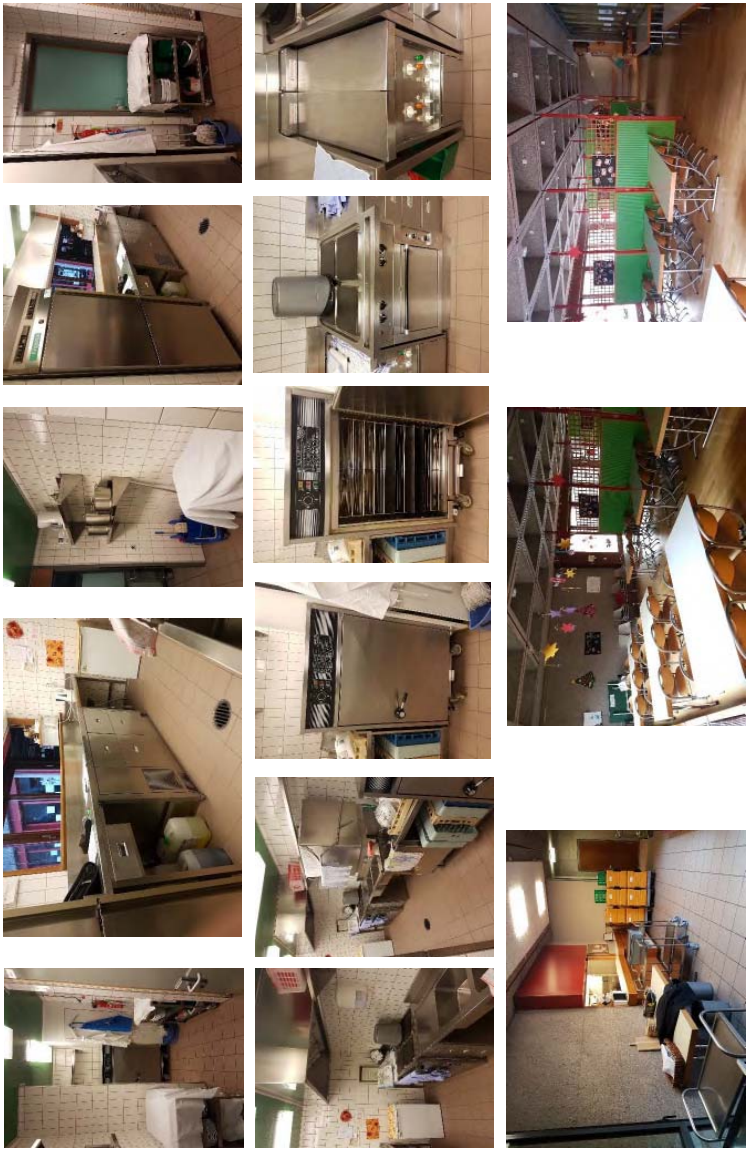
PRECONISATIONS :	
Capacité du réfectoire	Mauvaise. Il manque 81 places
Etat du matériel	Moyen car vieillissant
Capacité du four	Mauvaise
Capacité de la surface	Très correcte
Laverie	

Il faut absolument trouver 81 places dans un local adjacent ou effectuer un troisième service.
Le four ne permettra pas de servir ce nombre de repas en deux services, il faudrait rajouter un 5 GN 1/1.

ID2A architecture

Offices de régénération des écoles de Genève

07_Grotte



ID2A architecture

mardi 28 février 2017

08 - Cayla Chemin William Lescaze, 12 1203 Genève		Total de repas/J servis 2016 Relevé sur place	Nombre de services Relevé sur place	Total des repas/J à servir en 2026	Capacité des réfectoires par jour	Différence par jour	Surface en m2	Liaison	
INFORMATIONS		130	2	192	200	8	41.4	Froide	

EQUIPEMENTS	Qté	Type	Marque	Modèle / N° de série	Année	Âge	Etat
	1	Four de régénération	Lainox	RB102S / 0549103A	2005	12	Bon
	1	Fourneau	Rochat	C7FE-8E / MA020064691	2005	12	Bon
	1	Friteuse	Valentine	V2525 / U523A 91 F5	2005	12	Bon
	1	Congélateur	Gram	F400LE / 840403500	2005	12	Bon
	1	Frigo	Gram		2005	12	Bon
	1	Laverie	Elframo	C..133010 / C66 / 05PO008636	2005	12	Bon
	1	Micro-onde			2005	12	Bon
	2	Table inox		1400 x 700 x H900	2005	12	Bon
	1	Armoire métallique		1000 x 420 x H1950	2005	12	Bon
	1	Bureau		1380 x 800 x 750	2005	12	Bon
	1	Armoire métallique		1000 x 420 x H1950	2005	12	Bon
	1	Vestiaire métallique double		610 x 500 x H1950	2005	12	Bon
	5	Chariots 3 niveaux			2005	12	Bon
							-
							-
							-

(Neuf = 5; Bon = 4; Moyen = 3; Mauvais = 2; A Changer = 1; - = 0) - **Note moyenne de l'état général :** **Bon**

CAPACITE du Four de régénération :		Type	Existant	Requis	Note
- Capacité du four de régénération existant	10 GN 2/1 = 3 bacs GN 1/3 par Niveau - 12 repas/Niveau = 120 repas	10 GN 2/1	10	8	Bon

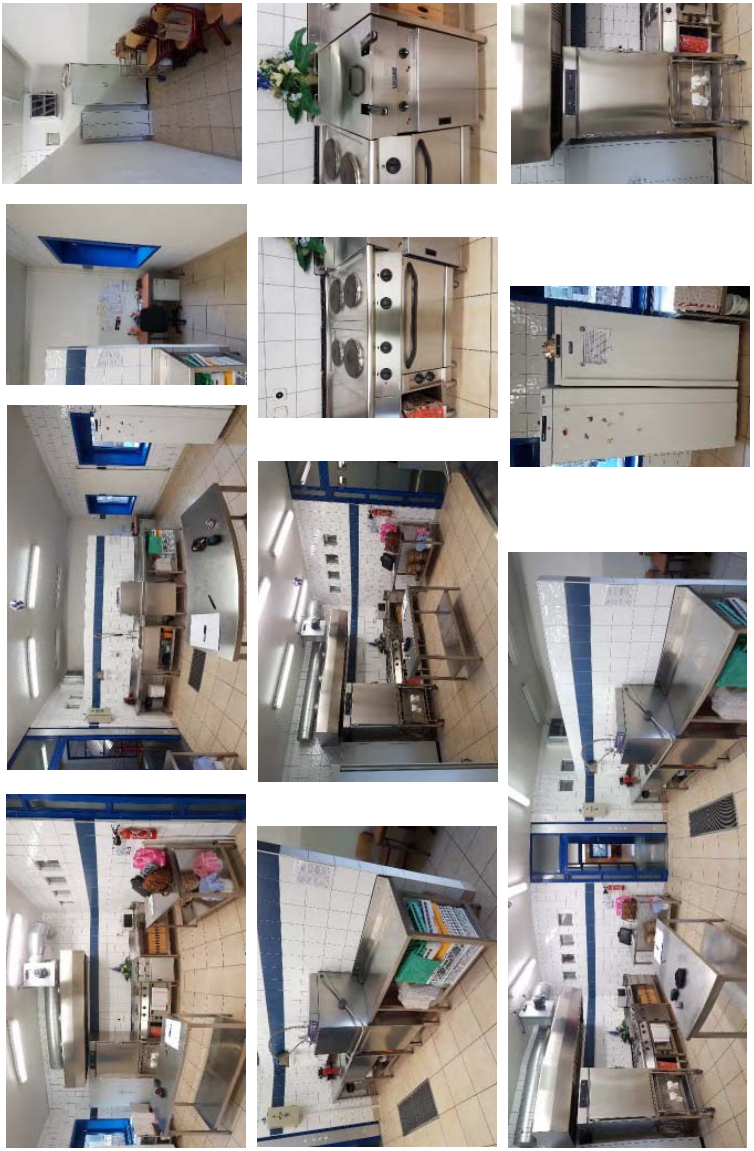
CAPACITE de la surface :		Existant	Requis	Ecart	Note
- Surface existante de la cuisine	<100 Cvts = 0.185m2/repas - >100 Cvts = (100*0.185)+(Nbre de cvts-100)*(0.185/2)	41.4	27	14.4	Bon

PRECONISATIONS :	
Capacité du réfectoire	Correcte
Etat du matériel	Bon
Capacité du four	Correcte
Capacité de la surface	Très correcte
Laverie	Fonctionnelle
	Cuisine adaptée à l'augmentation de couverts en 2026.

ID2A architecture

Offices de régénération des écoles de Genève

08_Cayla



ID2A architecture

mardi 28 février 2017

09 - Devin du Village Rue Vicaire Savoyard, 1 1203 Genève		**Total de repas/J servis 2016 Relevé sur place**	**Nombre de services Relevé sur place**	**Total des repas/J à servir en 2026**	**Capacité des réfectoires par jour**	**Différence par jour**	**Surface en m2**	**Liaison**	
INFORMATIONS		110	2	132	114	-18	33.2	Froide	

EQUIPEMENTS	**Qté**	**Type**	**Marque**	**Modèle / N° de série**	**Année**	**Âge**	**Etat**
	1	Four de régénération	Socamel	TH10 / 86010-05793	2002	15	Moyen
	1	Plaque électrique + Four	Miele		2002	15	Moyen
	1	Friteuse	Valentine		2002	15	Bon
	1	Congélateur Bas de ménage	Liebherr		2002	15	Bon
	1	Frigo bas de ménage	Liebherr	FKU1800 Index11-628 / 0909805-00	2002	15	Bon
	1	Frigo Pro	Liebherr	déplacé vers une autre cuisine	2002	15	Bon
	1	Laverie	Comenda	LC900M / DB0077650915	2002	15	Neuf
	1	Micro-onde	Siemens		2002	15	Bon
	2	Chariots 2 niveaux			2002	15	Bon
	1	Chariots 3 niveaux			2002	15	Bon
	1	Etagère inox			2002	15	Bon
	1	Table bois			2002	15	Bon
	1	Table pieds métal/plateau bois			2002	15	Bon
							-
							-
							-

(Neuf = 5; Bon = 4; Moyen = 3; Mauvais = 2; A Changer = 1; - = 0) - **Note moyenne de l'état général :** Moyen

CAPACITE du Four de régénération :		**Type**	**Existant**	**Requis**	**Note**
- Capacité du four de régénération existant	10 GN 2/1 = 3 bacs GN 1/3 par Niveau - 12 repas/Niveau = 120 repas	10 GN 2/1	10	**6**	**Bon**

CAPACITE de la surface :		**Existant**	**Requis**	**Ecart**	**Note**
- Surface existante de la cuisine	<100 Cvts = 0.185m2/repas - >100 Cvts = (100*0.185)+(Nbre de cvts-100)*(0.185/2)	33.2	21	12.2	**Bon**

PRECONISATIONS :	
Capacité du réfectoire	Mauvaise - réorganiserle réfectoire pour rajouter les places manquantes
Etat du matériel	Moyen et vieillissant
Capacité du four	Correcte
Capacité de la surface	Très correcte
Laverie	Fonctionnelle
	Outre une ré-organisation du réfectoire afin de trouver les 18 places manquantes, il faut prévoir le remplacement du four vieillissant d'ici à 2026.

ID2A architecture

Offices de régénération des écoles de Genève

09_Devin du Village

ID2A ARCHITECTURE - Chemin des Quatre Vents 7E - CH 1166 Perroy – T : 021 825 51 51 - @: info@id2a.ch - www.id2a.ch - MwSt.-Nr. / TVA-No. / IVA-No: CHE 374 025 193 - N° fédéral: CH-550.1.157.243-9 - No réf: 2014/15361

ID2A architecture

mardi 28 février 2017

10 - Franchises Route des Franchises, 54 1203 Genève		Total de repas/J servis 2016 Relevé sur place	Nombre de services Relevé sur place	Total des repas/J à servir en 2026	Capacité des réfectoires par jour	Différence par jour	Surface en m2	Liaison	
INFORMATIONS		100	2	111	200	89	25.0	Froide	
EQUIPEMENTS	**Qté**	**Type**		**Marque**	**Modèle / N° de série**		**Année**	**Âge**	**Etat**
	1	Four de régénération		Bourgeat	891221 / LI 162561				Bon
	1	Four de régénération		Elro	PM-01 / 41528				Bon
	2	Bain marie		Bourgeat BM 3GN1/1	S/Etuve S/Couv / CK 070375				Bon
	1	Laverie		Lamber	L21 / 20138978				Bon
	1	Micro-onde		Galanz	WD800P20				Bon
	1	Table à roulette							Bon
	1	Echelle 20 niveaux							Bon
	2	Chariots 4 niveaux							Bon
	1	Table inox		1700 x 800 x H900					Bon
	1	Table inox		2400 x 500 x H900					Bon
									-
									-
									-
									-
									-
									-
								(Neuf = 5; Bon = 4; Moyen = 3; Mauvais = 2; A Changer = 1; - = 0) - **Note moyenne de l'état général :**	**Bon**

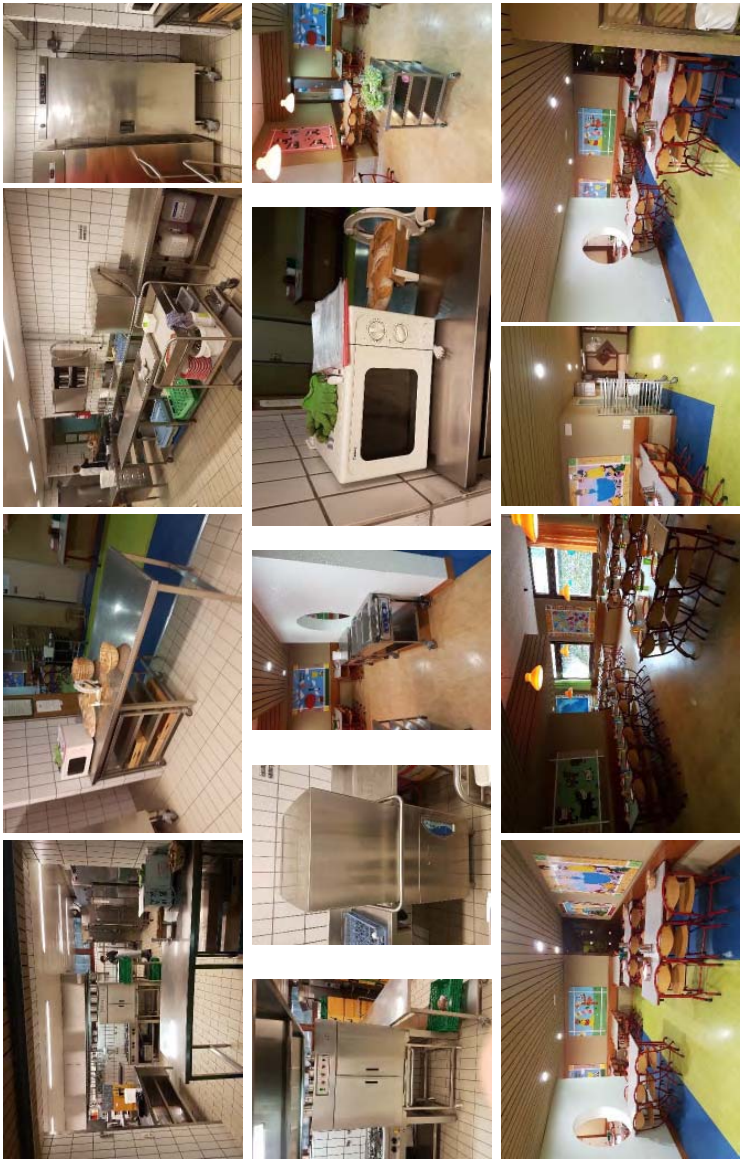
CAPACITE du Four de régénération :		**Type**	**Existant**	**Requis**	**Note**
- Capacité du four de régénération existant	20 GN 1/1 = 3 bacs GN 1/3 par Niveau - 6 repas/Niveau = 120 repas	20 GN 1/1	20	**10**	**Excellent**
	10 GN 2/1 = 3 bacs GN 1/3 par Niveau - 12 repas/Niveau = 120 repas	10 GN 2/1	10	**5**	**Moyen**
CAPACITE de la surface :		**Existant**	**Requis**	**Ecart**	**Note**
- Surface existante de la cuisine	<100 Cvts = 0.185m2/repas - >100 Cvts = (100*0.185)+(Nbre de cvts-100)*(0.185/2)	25.0	19	**6.0**	**Bon**

PRECONISATIONS :	
Capacité du réfectoire	Correcte
Etat du matériel	Plutôt bon
Capacité du four	Correcte
Capacité de la surface	Très correcte
Laverie	Correcte
	Cuisine adaptée compte tenu du partage des locaux avec la cuisine de production des crèches.

ID2A architecture

Offices de régénération des écoles de Genève

10_Franchises



ID2A architecture

mardi 28 février 2017

11 - Les Ouches Chemin des Ouches, 19 1203 Genève		Total de repas/J servis 2016 Relevé sur place	Nombre de services Relevé sur place	Total des repas/J à servir en 2026	Capacité des réfectoires par jour	Différence par jour	Surface en m2	Liaison	
INFORMATIONS		80	2	165	176	11	46.9	Froide	
EQUIPEMENTS	**Qté**	**Type**		**Marque**	**Modèle / N° de série**		**Année**	**Âge**	**Etat**
	1	Four de régénération		Bourgeat	Transtherm A/H GN20 / CA 6 0232				Bon
	1	Plaque vitro		Fors					Bon
	1	Friteuse		Valentine					Bon
	1	Congélateur bas pro		Chiller					Bon
	1	Frigo bas pro		Foster					Bon
	1	Laverie		Sammic	SC-1100B / 13005510500006				Bon
	1	Micro-onde		Fust	Primoteq				Bon
	2	Table inox		Meinen					Bon
	1	Armoire bois							Bon
	1	Bureau bois							Bon
	2	Chariots 2 niveaux							Bon
	1	Chariots 3 niveaux		Bourgeat					Bon
									-
									-
									-
									-
					(Neuf = 5; Bon = 4; Moyen = 3; Mauvais = 2; A Changer = 1; - = 0) - **Note moyenne de l'état général :**				**Bon**

CAPACITE du Four de régénération :		Type	Existant	Requis	Note
- Capacité du four de régénération existant	20 GN 1/1 = 3 bacs GN 1/3 par Niveau - 6 repas/Niveau = 120 repas	20 GN 1/1	20	**14**	**Bon**

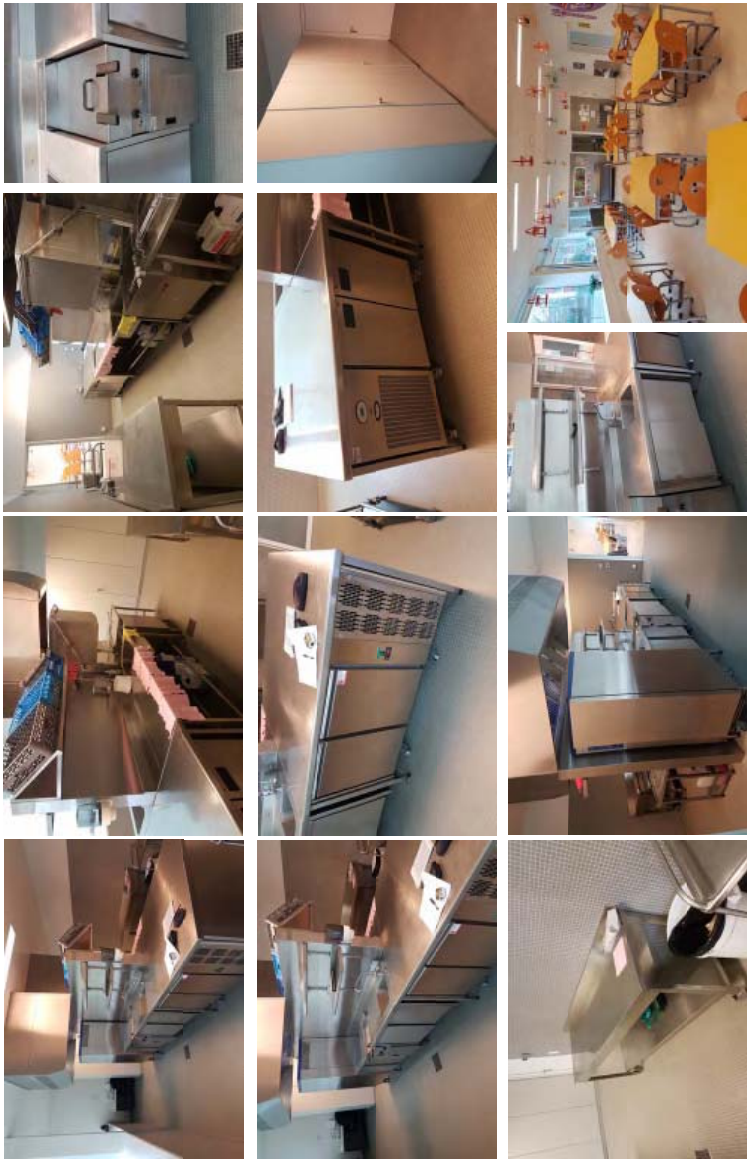
CAPACITE de la surface :		Existant	Requis	Ecart	Note
- Surface existante de la cuisine	<100 Cvts = 0.185m2/repas - >100 Cvts = (100*0.185)+(Nbre de cvts-100)*(0.185/2)	46.9	24	**22.9**	**Bon**

PRECONISATIONS :	
Capacité du réfectoire	Correcte
Etat du matériel	Plutôt bon
Capacité du four	Correcte
Capacité de la surface	Très correcte
Laverie	Fonctionnelle
	Cuisine adaptée.

ID2A architecture

Offices de régénération des écoles de Genève

11_Les Ouches



ID2A
architecture

mardi 28 février 2017

12 - Liotard Rue Liotard, 66 1203 Genève		**Total de repas/J servis 2016 Relevé sur place**	**Nombre de services Relevé sur place**	**Total des repas/J à servir en 2026**	**Capacité des réfectoires par jour**	**Différence par jour**	**Surface en m2**	**Liaison**	
INFORMATIONS		160	2	250	200	-50	21.1	Froide	
EQUIPEMENTS	**Qté**	**Type**		**Marque**	**Modèle / N° de série**		**Année**	**Âge**	**Etat**
	1	Four de régénération		Socamel	TH10 / 90007 - 12321				Moyen
	1	Fourneau de ménage		Siemens					Moyen
	1	Friteuse		Valentine					Moyen
	1	Laverie		Comenda	C155Z / 7463-06-98		1998	19	Bon
	1	Frigo/congél combi bas de ménage		Bauknecht	KVMC 1556/2				Bon
	1	Frigo/congél combi de ménage		Liebherr					Bon
	1	Micro-onde		Galanz	WD800P20				Bon
	2	Bain-marie		Rieber Werke	ZUB-3 / 152 06 11574				Bon
	1	Armoire bois							Bon
	5	Chariots 3 niveaux							Bon
									-
									-
									-
									-
									-
									-
					(Neuf = 5; Bon = 4; Moyen = 3; Mauvais = 2; A Changer = 1; - = 0) - **Note moyenne de l'état général :**				Moyen

CAPACITE du Four de régénération :		**Type**	**Existant**	**Requis**	**Note**
- Capacité du four de régénération existant	8 GN 2/1 = 3 bacs GN 1/3 par Niveau - 12 repas/Niveau = 96 repas	8 GN 2/1	8	**11**	**Mauvais**

CAPACITE de la surface :		**Existant**	**Requis**	**Ecart**	**Note**
- Surface existante de la cuisine	<100 Cvts = 0.185m2/repas - >100 Cvts = (100*0.185)+(Nbre de cvts-100)*(0.185/2)	21.1	32	**-10.9**	**Mauvais**

PRECONISATIONS :	
Capacité du réfectoire	Mauvaise
Etat du matériel	Moyen et vieillissant
Capacité du four	Mauvaise
Capacité de la surface	satisfaisante
Laverie	Staisfaisante
	Réorganiser les tables afin de trouver les 50 places nécessaires dans le respect des normes de sécurité. **Remplacer à terme le four par un modèle 15 GN 2/1 minimum.** **Agrandir la cuisine de 50% de l'existant.**

ID2A architecture

Offices de régénération des écoles de Genève

12_Liotard

ID2A architecture

mardi 28 février 2017

13 - Lyon 99 Rue Vicaire Savoyard, 1 1203 Genève		Total de repas/J servis 2016 Relevé sur place	Nombre de services Relevé sur place	Total des repas/J à servir en 2026	Capacité des réfectoires par jour	Différence par jour	Surface en m2	Liaison	
INFORMATIONS		110	2	132	114	-18	33.2	Froide	

EQUIPEMENTS	Qté	Type	Marque	Modèle / N° de série	Année	Âge	Etat
	1	Four de régénération	Bourgeat	RET-FMB-15GN1/1 - MOB-P/V	2002	15	Bon
	1	Plaque électrique + Four	Miele		2002	15	Bon
	1	Friteuse	Valentine		2002	15	Bon
	1	Congélateur Bas de ménage	Liebherr		2002	15	Bon
	1	Frigo bas de ménage	Liebherr	FKU1800 Index11-628 / 0909805-00	2002	15	Bon
	1	Frigo Pro	Liebherr	déplacé vers une autre cuisine	2002	15	Bon
	1	Laverie	Meiko	DV 200.2	2002	15	Bon
	1	Micro-onde	Siemens		2002	15	Bon
	2	Chariots 2 niveaux			2002	15	Bon
	1	Chariots 3 niveaux			2002	15	Bon
	1	Etagère inox			2002	15	Bon
	1	Table bois			2002	15	Bon
	1	Table pieds métal/plateau bois			2002	15	Bon
	1	Bain-marie	Blanco	362663 / SN 40967 FD 0605			-
							-
							-

(Neuf = 5; Bon = 4; Moyen = 3; Mauvais = 2; A Changer = 1; - = 0) - **Note moyenne de l'état général : Bon**

CAPACITE du Four de régénération :		Type	Existant	Requis	Note
- Capacité du four de régénération existant	15 GN 1/1 = 3 bacs GN 1/3 par Niveau - 6 repas/Niveau = 90 repas	15 GN 1/1	15	**11**	Bon

CAPACITE de la surface :		Existant	Requis	Ecart	Note
- Surface existante de la cuisine	<100 Cvts = 0.185m2/repas - >100 Cvts = (100*0.185)+(Nbre de cvts-100)*(0.185/2)	33.2	21	12.2	Bon

PRECONISATIONS :	
Capacité du réfectoire	Mauvaise
Etat du matériel	Plutôt bon
Capacité du four	Bon
Capacité de la surface	Très correcte
Laverie	Fonctionnelle
	Le remplacement des tables rondes par des tables rectangulaires permettrait sans doute de trouver les 18 places manquantes.

ID2A architecture

Offices de régénération des écoles de Genève

13_Lyon 99

ID2A architecture

mardi 28 février 2017

14 - Maison de Quartier Furet ** Chemin du Furet, 8 1203 Genève		Total de repas/J servis 2016 Relevé sur place	Nombre de services Relevé sur place	Total des repas/J à servir en 2026	Capacité des réfectoires par jour	Différence par jour	Surface en m2	Liaison	
INFORMATIONS		60	1	73	94	21	27.5	Chaude	

EQUIPEMENTS	Qté	Type	Marque	Modèle / N° de série	Année	Âge	Etat
	1	Fourneau double four	Tiba ??				Moyen
	1	Plaque électrique 5 feux					Moyen
	1	Lave vaisselle de bar	Hoonved				Moyen
	1	Congélateur bas de ménage	Siemens				Moyen
	1	Frigo de ménage	Liebherr Profi Line				Moyen
	1	Meuble bas et haut en bois					Moyen
	1	Meuble évier en bois					Moyen
	1	Micro onde	Mio/Star				Moyen
							-
							-
							-
							-
							-
							-
							-
							-

(Neuf = 5; Bon = 4; Moyen = 3; Mauvais = 2; A Changer = 1; - = 0) - **Note moyenne de l'état général :** Moyen

CAPACITE du Four de régénération :		Type	Existant	Requis	Note
- Capacité du four de régénération existant	1 Fourneau de cuisine ou 1 four de ménage	2 Fourneau	2	13	Très mauvais

CAPACITE de la surface :		Existant	Requis	Ecart	Note
- Surface existante de la cuisine	<100 Cvts = 0.185m2/repas - >100 Cvts = (100*0.185)+(Nbre de cvts-100)*(0.185/2)	27.5	13	14.5	Bon

PRECONISATIONS :	
Capacité du réfectoire	Correcte
Etat du matériel	Moyen
Capacité du four	Très mauvaise
Capacité de la surface	Correcte
Laverie	insufisante
	Le local n'ayant pas été conçu comme une cuisine et un réfectoire, il pose non seulement un problème de place mais également un problème de matériel qui n'est pas adapté à cette utilisation. **Il est nécessaire de faire une adaptation afin de rendre les locaux plus fonctionnels.**

ID2A architecture

Offices de régénération des écoles de Genève

14_Maison de Quartier Furet

ID2A
architecture

mardi 28 février 2017

15 - Saint Jean Rue de Saint-Jean, 12 1203 Genève		Total de repas/J servis 2016 Relevé sur place	Nombre de services Relevé sur place	Total des repas/J à servir en 2026	Capacité des réfectoires par jour	Différence par jour	Surface en m2	Liaison	
INFORMATIONS		160	2	124	196	72	27.5	Froide	

EQUIPEMENTS	Qté	Type	Marque	Modèle / N° de série	Année	Âge	Etat
	1	Four de régénération 20 N	Bourgeat	991915 / J G16 1573	2012	5	Bon
	1	Fourneau	Silko	ECV74E / SI020063819	2012	5	Bon
	1	Hotte	De Kobra N.V.	18564	2012	5	Bon
	1	Frigo Pro vitré	Desmond	GM7G / 12POP 015047	2012	5	Bon
	1	Lave main			2012	5	Bon
	1	Congélateur	Liebherr	OGU1550 / 0922467-14	2012	5	Bon
	1	Laverie	Winterhalter	GS 502 Energy	2012	5	Bon
	1	Micro onde	Haier		2012	5	Bon
	1	Meuble inox ouvert + 4 tiroirs	1600 x 700 x H900		2012	5	Bon
	2	Etagères sur crémaillères	1600 x 320 x 30		2012	5	Bon
	5	Chariots 3 niveaux			2012	5	Bon
	1	Meuble inox evier + 3 tiroirs	1020 x 750 x H900		2012	5	Bon
							-
							-
							-
							-

(Neuf = 5; Bon = 4; Moyen = 3; Mauvais = 2; A Changer = 1; - = 0) - **Note moyenne de l'état général :** **Bon**

CAPACITE du Four de régénération :		Type	Existant	Requis	Note
- Capacité du four de régénération existant	20 GN 1/1 = 3 bacs GN 1/3 par Niveau - 6 repas/Niveau = 120 repas	20 GN 1/1	20	11	Excellent

CAPACITE de la surface :		Existant	Requis	Ecart	Note
- Surface existante de la cuisine	<100 Cvts = 0.185m2/repas - >100 Cvts = (100*0.185)+(Nbre de cvts-100)*(0.185/2)	27.5	20	7.5	Bon

PRECONISATIONS :	
Capacité du réfectoire	Correcte
Etat du matériel	Correct
Capacité du four	Correcte
Capacité de la surface	Correcte
Laverie	Fonctionnelle
	Cuisine fonctionnelle et efficace.

ID2A architecture

Offices de régénération des écoles de Genève

15_Saint Jean

ID2A ARCHITECTURE - Chemin des Quatre Vents 7E - CH 1166 Perroy – T : 021 825 51 51 - @: info@id2a.ch - www.id2a.ch - MwSt.-Nr. / TVA-No. / IVA-No: CHE 374 025 193 - N° fédéral: CH-550.1.157.243-9 - No réf: 2014/15361

ID2A architecture

mardi 28 février 2017

16 - 31 Décembre ** Rue du 31 Décembre, 63 1207 Genève		Total de repas/J servis 2016 Relevé sur place	Nombre de services Relevé sur place	Total des repas/J à servir en 2026	Capacité des réfectoires par jour	Différence par jour	Surface en m2	Liaison	
INFORMATIONS		115	2	139	294	155	14.3	Chaude	

EQUIPEMENTS	Qté	Type	Marque	Modèle / N° de série	Année	Âge	Etat
	1	Vitro 2 zones	Siemens				Bon
	1	Frigo combiné congélateur	Siemens				Bon
	1	Machine à Capot	Comenda	LC900M -			Bon
	7	Chariots de service		3 niveaux			Bon
	1	Chariot de service	Bourgeat	2 niveaux			Bon
	1	Chariot à couverts					Bon
	2	Echelles à glissière GN2-1					Bon
	4	Thermo port + chariot					Bon
							-
							-
							-
							-
							-
							-
							-
							-

(Neuf = 5; Bon = 4; Moyen = 3; Mauvais = 2; A Changer = 1; - = 0) - **Note moyenne de l'état général : Bon**

CAPACITE du Four de régénération :		Type	Existant	Requis	Note
- Capacité du four de régénération existant	-	-	-		0

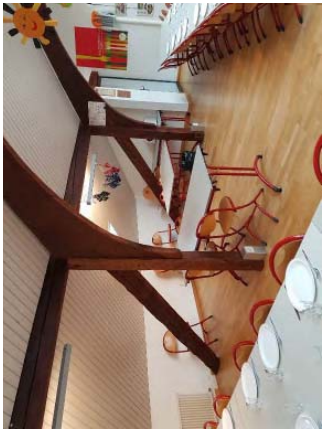
CAPACITE de la surface :		Existant	Requis	Ecart	Note
- Surface existante de la cuisine	<100 Cvts = 0.185m2/repas - >100 Cvts = (100*0.185)+(Nbre de cvts-100)*(0.185/2)	14.3	22	-7.7	Mauvais

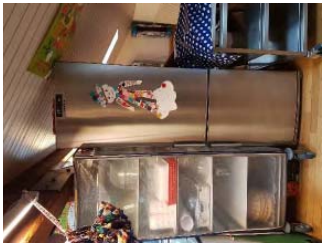
PRECONISATIONS :	
Capacité du réfectoire	Correcte
Etat du matériel	Bon
Capacité du four	Liaison chaude
Capacité de la surface	Correcte
Laverie	Correcte
	Cette cuisine est trop petite de 50% de l'existant. **On pourrait aisément la déplacer à l'entrée à gauche contre le mur et l'isoler du réfectoire.**

ID2A architecture

Offices de régénération des écoles de Genève

16_31 Décembre





ID2A architecture

mardi 28 février 2017

17 - Allières ** Avenue des Allières, 14 1208 Genève		Total de repas/J servis 2016 Relevé sur place	Nombre de services Relevé sur place	Total des repas/J à servir en 2026	Capacité des réfectoires par jour	Différence par jour	Surface en m2	Liaison	
INFORMATIONS		145	2	179	200	21	18.1	Froide	
EQUIPEMENTS	**Qté**	**Type**		**Marque**	**Modèle / N° de série**		**Année**	**Âge**	**Etat**
	1	Four de régénération		Thermatronic					Moyen
	1	Machine à Capot		Comenda	C1301M - D8007478/05/07		2007	10	Bon
	2	Friteuses							Bon
	1	Hotte		Gaggenau					Bon
	1	Frigo combiné congélateur							Bon
	5	Chariots de service			3 niveaux				Bon
	5	Thermo port + 3 chariots							Bon
									-
									-
									-
									-
									-
									-
									-
									-
									-

(Neuf = 5; Bon = 4; Moyen = 3; Mauvais = 2; A Changer = 1; - = 0) - **Note moyenne de l'état général :** Moyen

CAPACITE du Four de régénération :		**Type**	**Existant**	**Requis**	**Note**
- Capacité du four de régénération existant	10 GN 2/1 = 3 bacs GN 1/3 par Niveau - 12 repas/Niveau = 120 repas	10 GN 2/1	10	**8**	**Bon**

CAPACITE de la surface :		**Existant**	**Requis**	**Ecart**	**Note**
- Surface existante de la cuisine	<100 Cvts = 0.185m2/repas - >100 Cvts = (100*0.185)+(Nbre de cvts-100)*(0.185/2)	18.1	25	**-6.9**	**Mauvais**

PRECONISATIONS :	
Capacité du réfectoire	Correcte
Etat du matériel	Bon mais vieillissant
Capacité du four	Correcte
Capacité de la surface	Plutôt correcte
Laverie	Fonctionnelle
	Cuisine trop petite de 25% environ de la surface actuelle. **Le matériel est vieillissant et nécessitera sans doute le remplacement de certains appareils d'ici à 2026.**

ID2A architecture

Offices de régénération des écoles de Genève

17_Allières

ID2A
architecture

mardi 28 février 2017

18 - Contamines ** 2 Rez Rue Michel Chauvet, 22 1208 Genève		**Total de repas/J servis 2016 Relevé sur place**	**Nombre de services Relevé sur place**	**Total des repas/J à servir en 2026**	**Capacité des réfectoires par jour**	**Différence par jour**	**Surface en m2**	**Liaison**	
INFORMATIONS		220	2	215	220	5	17.3	Froide	
EQUIPEMENTS	**Qté**	**Type**		**Marque**	**Modèle / N° de série**		**Année**	**Âge**	**Etat**
	1	Four de régénération		Socamel	Thermatronic				Moyen
	1	Machine à Capot		Elfcamo	04PN				Bon
	1	Fourneau 4 plaques + Four		Rochat					Bon
	1	Hotte Pro		Wesco					Bon
	1	Congélateur de ménage		Fagor					Bon
	1	Frigo Pro		Rochat					Bon
	1	Micro-onde		Panasonic					Bon
	2	Table inox			1600 x 700 x H900				Bon
	2	Etagère sur crémaillère (x2)			1600 x 415 x Ep50				Bon
	1	Armoire			1000 x 450 x H2000				Bon
	1	Armoire technique Gaz							Bon
	1	Armoire porte coulissante							Bon
	7	Chariots de service			3 niveaux				Bon
	6	Thermo port + 3 chariots							Bon
									-
									-

(Neuf = 5; Bon = 4; Moyen = 3; Mauvais = 2; A Changer = 1; - = 0) - **Note moyenne de l'état général :** Moyen

CAPACITE du Four de régénération :		**Type**	**Existant**	**Requis**	**Note**
- Capacité du four de régénération existant	10 GN 2/1 = 3 bacs GN 1/3 par Niveau - 12 repas/Niveau = 120 repas	10 GN 2/1	10	**9**	Moyen

CAPACITE de la surface :		**Existant**	**Requis**	**Ecart**	**Note**
- Surface existante de la cuisine	<100 Cvts = 0.185m2/repas - >100 Cvts = (100*0.185)+(Nbre de cvts-100)*(0.185/2)	17.3	29	**-11.7**	Mauvais

PRECONISATIONS :	
Capacité du réfectoire	Correcte
Etat du matériel	Plutôt correcte
Capacité du four	Plutôt correcte
Capacité de la surface	Plutôt correcte
Laverie	Fonctionnelle
	Cuisine trop petite, il faut l'agrandir **Attention au vieillissement du matériel.**

ID2A architecture

Offices de régénération des écoles de Genève

18_Contamines Rez

ID2A
architecture

mardi 28 février 2017

18 - Contamines ** 1 SS Rue Michel Chauvet, 22 1208 Genève		Total de repas/J servis 2016 Relevé sur place	Nombre de services Relevé sur place	Total des repas/J à servir en 2026	Capacité des réfectoires par jour	Différence par jour	Surface en m2	Liaison	
INFORMATIONS		80	2	79	80	**1**	26.3	Froide	
EQUIPEMENTS	**Qté**	**Type**		**Marque**	**Modèle / N° de série**		**Année**	**Âge**	**Etat**
	1	Four de régénération		Socamel	Thermatronic				Bon
	1	Lave vaisselle		Comenda	LFM 322 M - CQ0052160814 ??				Bon
	1	Frigo combiné congélateur		Therma					Bon
	1	Plan de travail + Bassin			3625 x 715 x H900				Bon
	2	Etagères inox crémaillère			1400 x 420 x 50				Bon
	1	Table sur roulettes		Tournus	1600 x 800 x H900				Bon
	1	Armoire dessus incliné		Tournus	1200 x 610 x H1910/1800				Bon
	4	Chariots de service			3 niveaux				Bon
	2	Thermo port + 1 chariot							Bon
									-
									-
									-
									-
									-
									-
									-
								(Neuf = 5; Bon = 4; Moyen = 3; Mauvais = 2; A Changer = 1; - = 0) - **Note moyenne de l'état général :**	**Bon**

CAPACITE du Four de régénération :		**Type**	**Existant**	**Requis**	**Note**
- Capacité du four de régénération existant	10 GN 2/1 = 3 bacs GN 1/3 par Niveau - 12 repas/Niveau = 120 repas	10 GN 2/1	10	**4**	**Bon**

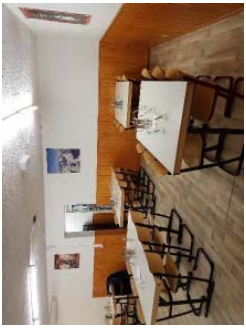
CAPACITE de la surface :		**Existant**	**Requis**	**Ecart**	**Note**
- Surface existante de la cuisine	<100 Cvts = 0.185m2/repas - >100 Cvts = (100*0.185)+(Nbre de cvts-100)*(0.185/2)	26.3	14	**12.3**	**Bon**

PRECONISATIONS :	
Capacité du réfectoire	Correcte
Etat du matériel	Correcte
Capacité du four	Correcte
Capacité de la surface	Correcte
Laverie	Correcte
	Cuisine plutôt correcte mais il manque un peu de plan de travail. Essayer de ré-organiser la cuisine pour intégrer du plan de travail supplémentaire.

ID2A architecture

Offices de régénération des écoles de Genève

18_Contamines Sous-Sol



ID2A architecture

mardi 28 février 2017

19 - Pré-Picot Chemin Franck Thomas, 31 1223 Cologny		Total de repas/J servis 2016 Relevé sur place	Nombre de services Relevé sur place	Total des repas/J à servir en 2026	Capacité des réfectoires par jour	Différence par jour	Surface en m2	Liaison	
INFORMATIONS		155	2	166	234	68	60.8	Froide	

EQUIPEMENTS	Qté	Type	Marque	Modèle / N° de série	Année	Âge	Etat
	1	Four de régénération	Socamel	Thermatronic			Bon
	1	Machine à Capot	Krefft				Moyen
	1	Fourneau	Ercal	PRO M - n°1099	1993	24	Bon
	1	Friteuses doubles	Valentine	NDU2200 - 22N2249K92	1992	25	Bon
	1	Hotte Pro					Bon
	1	Frigo de ménage	Electrolux				Bon
	1	Frigo de ménage	Constructa - Energy				Bon
	1	Armoire neutre 4 portes		2420 x 700 x H900			Bon
	1	Meuble neutre à rayon		2500 x 800 x H900			Bon
	1	Table inox		4700 x 980 x H900			Bon
	3	Chariots de service	Blanco	3 niveaux			Bon
	4	Thermo port + 2 chariots					Bon
	7	Chariots de service		3 niveaux			Bon
	6	Thermo port + 3 chariots					Bon
							-
							-

(Neuf = 5; Bon = 4; Moyen = 3; Mauvais = 2; A Changer = 1; - = 0) - **Note moyenne de l'état général :** Moyen

CAPACITE du Four de régénération :		Type	Existant	Requis	Note
- Capacité du four de régénération existant	10 GN 2/1 = 3 bacs GN 1/3 par Niveau - 12 repas/Niveau = 120 repas	10 GN 2/1	10	7	Bon

CAPACITE de la surface :		Existant	Requis	Ecart	Note
- Surface existante de la cuisine	<100 Cvts = 0.185m2/repas - >100 Cvts = (100*0.185)+(Nbre de cvts-100)*(0.185/2)	60.8	24	36.8	Bon

PRECONISATIONS :	
Capacité du réfectoire	Correcte
Etat du matériel	Bon mais vieillissant
Capacité du four	Correcte
Capacité de la surface	Correcte
Laverie	Fonctionnelle
	Cuisine spacieuse et fonctionnelle. **Attention au vieillissement du matériel.**

ID2A architecture

Offices de régénération des écoles de Genève

19_Pré-Picot

ID2A ARCHITECTURE - Chemin des Quatre Vents 7E - CH 1166 Perroy – T : 021 825 51 51 - @: info@id2a.ch - www.id2a.ch - MwSt.-Nr. / TVA-No. / IVA-No: CHE 374 025 193 - N° fédéral: CH-550.1.157.243-9 - No réf: 2014/15361

ID2A architecture

mardi 28 février 2017

20 - Roches Chemin des Roches, 21 1208 Genève		Total de repas/J servis 2016 Relevé sur place	Nombre de services Relevé sur place	Total des repas/J à servir en 2026	Capacité des réfectoires par jour	Différence par jour	Surface en m2	Liaison	
INFORMATIONS		100	2	121	174	53	10.2	Froide	

EQUIPEMENTS	Qté	Type	Marque	Modèle / N° de série	Année	Âge	Etat
	1	Four de régénération 10N	Ercal	Therminal			Moyen
	1	Machine à Capot	Lamber	L21 / 20128820			Bon
	1	Table inox	2100 x 700 x H900				Bon
	1	Etagères sur crémaillères	2100 x 415 x 40				Bon
	1	Micro Onde	Electrolux				Bon
	6	Chariots de service 3N					Bon
	2	Chariots de service 2N					Bon
							-
							-
							-
							-
							-
							-
							-
							-
							-

(Neuf = 5; Bon = 4; Moyen = 3; Mauvais = 2; A Changer = 1; - = 0) - **Note moyenne de l'état général :** Moyen

CAPACITE du Four de régénération :		Type	Existant	Requis	Note
- Capacité du four de régénération existant	10 GN 1/1 = 3 bacs GN 1/3 par Niveau - 6 repas/Niveau = 60 repas	10 GN 1/1	10	**11**	Mauvais

CAPACITE de la surface :		Existant	Requis	Ecart	Note
- Surface existante de la cuisine	<100 Cvts = 0.185m2/repas - >100 Cvts = (100*0.185)+(Nbre de cvts-100)*(0.185/2)	10.2	20	**-9.8**	Mauvais

PRECONISATIONS :	
Capacité du réfectoire	Correcte
Etat du matériel	Plutôt correct
Capacité du four	Mauvaise pour accepter le nombre de repas
Capacité de la surface	Plutôt correcte
Laverie	Fonctionnelle
	La cuisine est exigüe et il manque de la longueur de plan de travail. **Four vieillissant à remplacer par un 15 GN 1/1.**

ID2A architecture

Offices de régénération des écoles de Genève

20_Roches

ID2A architecture

mardi 28 février 2017

21 - Châteaubriand** Place Châteaubriand, 1 1201 Genève		Total de repas/J servis 2016 Relevé sur place	Nombre de services Relevé sur place	Total des repas/J à servir en 2026	Capacité des réfectoires par jour	Différence par jour	Surface en m2	Liaison	
INFORMATIONS		80	2	112	100	-12	17.5	Chaude	
EQUIPEMENTS	**Qté**	**Type**		**Marque**	**Modèle / N° de série**		**Année**	**Âge**	**Etat**
	1	Four		Eldom	Kitchen set				Bon
	1	Chauffe eau		SVGW SSIGE	EB SN EPS / 74129				Bon
	1	Lave vaisselle bas Pro		Miele Professionnel					Bon
	1	Frigo combiné de ménage		Miele					Bon
	1	Vestiaire métallique							Bon
	1	Bureau bois (table)							Bon
	1	Micro-onde		Fust	Primoteq				Bon
	2	Table inox							Bon
	4	Chariots 3 niveaux							Bon
									-
									-
									-
									-
									-
									-
									-
					(Neuf = 5; Bon = 4; Moyen = 3; Mauvais = 2; A Changer = 1; - = 0) - **Note moyenne de l'état général :**				**Bon**

CAPACITE du Four de régénération :		**Type**	**Existant**	**Requis**	**Note**
- Capacité du four de régénération existant	-	-	-		**0**

CAPACITE de la surface :		**Existant**	**Requis**	**Ecart**	**Note**
- Surface existante de la cuisine	<100 Cvts = 0.185m2/repas - >100 Cvts = (100*0.185)+(Nbre de cvts-100)*(0.185/2)	17.5	19	**-1.5**	**Moyen**

PRECONISATIONS :	
Capacité du réfectoire	Mauvaise, il manque 12 places
Etat du matériel	Plutôt correct
Capacité du four	Liaison chaude
Capacité de la surface	Correcte
Laverie	Lave vaisselle professionnelle mais à long temps de cycle.
	Compte tenu de l'augmentation de couverts et d'un passage en liaison froide, il semble préférable de transformer le couloir adjacent en cuisine et de ne garder la pièce actuelle que comme réfectoire afin d'en accroitre la capacité.

ID2A architecture

Offices de régénération des écoles de Genève

21_Châteaubriand

ID2A ARCHITECTURE - Chemin des Quatre Vents 7E - CH 1166 Perroy – T : 021 825 51 51 - @: info@id2a.ch - www.id2a.ch - MwSt.-Nr. / TVA-No. / IVA-No: CHE 374 025 193 - N° fédéral: CH-550.1.157.243-9 - No réf: 2014/15361

ID2A architecture

mardi 28 février 2017

22 - Allobroges Rue des Allobroges, 4-6 1227 Genève Acacias		Total de repas/J servis 2016 Relevé sur place	Nombre de services Relevé sur place	Total des repas/J à servir en 2026	Capacité des réfectoires par jour	Différence par jour	Surface en m2	Liaison	
INFORMATIONS		130	2	175	200	25	18.0	Froide	

EQUIPEMENTS	Qté	Type	Marque	Modèle / N° de série	Année	Âge	Etat
	1	Four de régénération 10N	Bourgeois	RHE-20-IS-KK / M.81.856.384	1998	19	Bon
	1	Friteuse	Valentine		1998	19	Bon
	1	Four de ménage	Siemens		1998	19	Bon
	1	Plaque électrique			1998	19	Bon
	1	Laverie	Comenda	C155Z / D8 973-01-98	1998	19	Bon
	1	Congélateur bas de ménage	Liebherr	Premium	1998	19	Bon
	1	Frigo bas de ménage	Liebherr	Profi Line	1998	19	Bon
	1	Micro onde	Far				-
	5	Chariots de service 3N					-
							-
							-
							-
							-
							-
							-
							-

(Neuf = 5; Bon = 4; Moyen = 3; Mauvais = 2; A Changer = 1; - = 0) - **Note moyenne de l'état général :** Bon

CAPACITE du Four de régénération :		Type	Existant	Requis	Note
- Capacité du four de régénération existant	10 GN 2/1 = 3 bacs GN 1/3 par Niveau - 12 repas/Niveau = 120 repas	10 GN 2/1	10	8	Bon

CAPACITE de la surface :		Existant	Requis	Ecart	Note
- Surface existante de la cuisine	<100 Cvts = 0.185m2/repas - >100 Cvts = (100*0.185)+(Nbre de cvts-100)*(0.185/2)	18.0	25	-7.0	Mauvais

PRECONISATIONS :	
Capacité du réfectoire	Correcte
Etat du matériel	Correct
Capacité du four	Correcte
Capacité de la surface	Correcte
Laverie	Fonctionnelle
	Surface de cuisine trop petite d'environ 20% de l'existant

ID2A architecture

Offices de régénération des écoles de Genève

22_Allobroges

ID2A ARCHITECTURE - Chemin des Quatre Vents 7E - CH 1166 Perroy – T : 021 825 51 51 - @: info@id2a.ch - www.id2a.ch - MwSt.-Nr. / TVA-No. / IVA-No: CHE 374 025 193 - N° fédéral: CH-550.1.157.243-9 - No réf: 2014/15361

ID2A architecture

mardi 28 février 2017

23 - Cité Jonction Avenue Ste Clotilde, 24 1205 Genève		Total de repas/J servis 2016 Relevé sur place	Nombre de services Relevé sur place	Total des repas/J à servir en 2026	Capacité des réfectoires par jour	Différence par jour	Surface en m2	Liaison	
INFORMATIONS		54	2	85	60	-25	21.5	Chaude	

EQUIPEMENTS	Qté	Type	Marque	Modèle / N° de série	Année	Âge	Etat
	1	Lave vaisselle	Hoover		2012	5	Bon
	1	Frigo/congél de ménage			2012	5	Bon
							-
							-
							-
							-
							-
							-
							-
							-
							-
							-
							-
							-
							-
							-

(Neuf = 5; Bon = 4; Moyen = 3; Mauvais = 2; A Changer = 1; - = 0) - **Note moyenne de l'état général : Bon**

CAPACITE du Four de régénération :		Type	Existant	Requis	Note
- Capacité du four de régénération existant	-	-	-		0

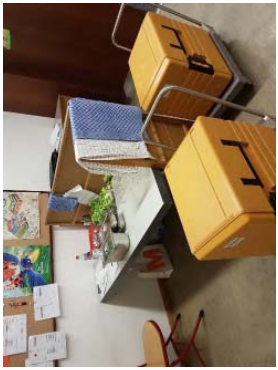
CAPACITE de la surface :		Existant	Requis	Ecart	Note
- Surface existante de la cuisine	<100 Cvts = 0.185m2/repas - >100 Cvts = (100*0.185)+(Nbre de cvts-100)*(0.185/2)	21.5	15	6.5	Bon

PRECONISATIONS :	
Capacité du réfectoire	Mauvaise
Etat du matériel	Correct
Capacité du four	Laison chaude
Capacité de la surface	Correcte
Laverie	Lave vaisselle de ménage inadapté
	Catastrophique. Le matériel est en bon état mais il est urgent de trouver une autre solution pour la cuisine afin d'être en accord avec les règles élèmentaires d'hygiène.

ID2A architecture

Offices de régénération des écoles de Genève

23_Cité-Jonction



ID2A architecture

mardi 28 février 2017

24 - Pépinière Rue Gourgas, 19 1205 Genève		Total de repas/J servis 2016 Relevé sur place	Nombre de services Relevé sur place	Total des repas/J à servir en 2026	Capacité des réfectoires par jour	Différence par jour	Surface en m2	Liaison	
INFORMATIONS		35	1	56	60	4	8.2	Froide	
EQUIPEMENTS	**Qté**	**Type**		**Marque**	**Modèle / N° de série**		**Année**	**Âge**	**Etat**
	1	Four de régénération		Bourgeas			2012	5	Bon
	1	Cuisinière de ménage		Electrolux			2012	5	Bon
	1	Lave vaisselle de ménage		Electrolux			2012	5	Bon
	1	Frigo/congél de ménage		Miele			2012	5	Bon
	1	Micro onde		Far			2012	5	Bon
									-
									-
									-
									-
									-
									-
									-
									-
									-
									-
									-
								(Neuf = 5; Bon = 4; Moyen = 3; Mauvais = 2; A Changer = 1; - = 0) - **Note moyenne de l'état général :**	Bon

CAPACITE du Four de régénération :		**Type**	**Existant**	**Requis**	**Note**
- Capacité du four de régénération existant	5 GN 1/1 = 3 bacs GN 1/3 par Niveau - 6 repas/Niveau = 30 repas	5 GN 1/1	5	**10**	Très Mauvais

CAPACITE de la surface :		**Existant**	**Requis**	**Ecart**	**Note**
- Surface existante de la cuisine	<100 Cvts = 0.185m2/repas - >100 Cvts = (100*0.185)+(Nbre de cvts-100)*(0.185/2)	8.2	10	**-1.8**	Moyen

PRECONISATIONS :	
Capacité du réfectoire	Correcte
Etat du matériel	Correct
Capacité du four	Très mauvaise
Capacité de la surface	Correcte
Laverie	Lave vaisselle de ménage inadapté
	L'implantation d'une cuisine et d'un réfectoire dans lieu non dédié pose de gros problèmes en terme de matériel et d'organisation de travail. **La table située au milieu de la cuisine, qui mesure 55cm de hauteur est inadaptée à cette utilisation.** **Le four est trop petit et inadapté à cette utilisation. Prévoir des transformations importantes pour y remédier.**

ID2A architecture

Offices de régénération des écoles de Genève

24_Pépinière

ID2A architecture

mardi 28 février 2017

25 - Carl Vogt 69 Boulevard Carl Vogt, 69 1205 Genève		Total de repas/J servis 2016 Relevé sur place	Nombre de services Relevé sur place	Total des repas/J à servir en 2026	Capacité des réfectoires par jour	Différence par jour	Surface en m2	Liaison	
INFORMATIONS		160	2	176	286	110	18.6	Froide	
EQUIPEMENTS	**Qté**	**Type**		**Marque**	**Modèle / N° de série**		**Année**	**Âge**	**Etat**
	1	Four de régénération 10N		Socamel	Thermatronic 10 / 030112301232				Bon
	1	Fourneau		MBM	E4F7Q / 0570536				Bon
	1	Friteuse		MBM	"				Bon
	1	Frigo		Gram					Bon
	1	Laverie		Silanos					Bon
	1	Trancheuse		Fero					Bon
	1	Table inox							Bon
	2	Etagères inox		2000 x 400					Bon
	1	Table inox		2000 x 700 x H890					Bon
	2	Etagères inox		2000 x 400					Bon
	7	Chariots 3 niveaux		Blanco					Bon
	1	Congélateur coffre		1200 x 630 x H900					Bon
	1	Micro onde		Sharp					Bon
	1	Frigo bas		Liebherr					Bon
	1	Congélateur bas		Liebherr					Bon
									-
								(Neuf = 5; Bon = 4; Moyen = 3; Mauvais = 2; A Changer = 1; - = 0) - **Note moyenne de l'état général :**	**Bon**

CAPACITE du Four de régénération :		**Type**	**Existant**	**Requis**	**Note**
- Capacité du four de régénération existant	10 GN 2/1 = 3 bacs GN 1/3 par Niveau - 12 repas/Niveau = 120 repas	10 GN 2/1	10	**8**	**Bon**

CAPACITE de la surface :		**Existant**	**Requis**	**Ecart**	**Note**
- Surface existante de la cuisine	<100 Cvts = 0.185m2/repas - >100 Cvts = (100*0.185)+(Nbre de cvts-100)*(0.185/2)	18.6	25	**-6.4**	**Mauvais**

PRECONISATIONS :	
Capacité du réfectoire	Correcte
Etat du matériel	Correct
Capacité du four	Correcte
Capacité de la surface	Correcte bien qu'un peu faible
Laverie	Fonctionnelle
	Cuisine bien équipée mais cuisine trop petite d'environ 30%

ID2A architecture

Offices de régénération des écoles de Genève

25_Carl Vogt 69

ID2A
architecture

mardi 28 février 2017

26 - Carl Vogt 88 Boulevard Carl Vogt, 88 1205 Genève		Total de repas/J servis 2016 Relevé sur place	Nombre de services Relevé sur place	Total des repas/J à servir en 2026	Capacité des réfectoires par jour	Différence par jour	Surface en m2	Liaison	
INFORMATIONS		150	2	210	300	90	23.7	Froide	
EQUIPEMENTS	**Qté**	**Type**		**Marque**	**Modèle / N° de série**		**Année**	**Âge**	**Etat**
	1	Four de régénération 20N		Bourgeat			2007	10	Bon
	1	Friteuse		Valentine			1997	20	Moyen
	1	Fourneau		Ercall			1997	20	Moyen
	1	Laverie		Lambert	L21 / 20.18.93		2012	5	Bon
	1	Frigo de ménage		Liebherr			2007	10	Moyen
	1	Congélateur de ménage		Liebherr			2016	1	Neuf
	1	Trancheuse		Fero					Bon
	1	Frigo Pro		Maestro	BN7-M / MBN700A02M		2016	1	Neuf
	5	Chariots 3N							Bon
	1	Bain-marie		Blanco	362663 / SN 40966 F 0605				-
									-
									-
									-
									-
									-
									-
					(Neuf = 5; Bon = 4; Moyen = 3; Mauvais = 2; A Changer = 1; - = 0) - **Note moyenne de l'état général :**				Moyen

CAPACITE du Four de régénération :		**Type**	**Existant**	**Requis**	**Note**
- Capacité du four de régénération existant	20 GN 1/1 = 3 bacs GN 1/3 par Niveau - 6 repas/Niveau = 120 repas	20 GN 1/1	20	**18**	**Bon**

CAPACITE de la surface :		**Existant**	**Requis**	**Ecart**	**Note**
- Surface existante de la cuisine	<100 Cvts = 0.185m2/repas - >100 Cvts = (100*0.185)+(Nbre de cvts-100)*(0.185/2)	23.7	28	**-4.3**	**Moyen**

PRECONISATIONS :	
Capacité du réfectoire	Correcte
Etat du matériel	Bon mais vieillissant pour certains éléments
Capacité du four	Correcte
Capacité de la surface	Correcte
Laverie	Fonctionnelle
	Cuisine bien équipée et fonctionnelle. **Attention toutefois au matériel vieillissant.**

ID2A architecture

Offices de régénération des écoles de Genève

26_Carl Vogt 88

ID2A
architecture

mardi 28 février 2017

27 - Sécheron Foyer Avenue Blanc, 7 1202 Genève		Total de repas/J servis 2016 Relevé sur place	Nombre de services Relevé sur place	Total des repas/J à servir en 2026	Capacité des réfectoires par jour	Différence par jour	Surface en m2	Liaison	
INFORMATIONS		200	2	80	128	48	31.3	Froide	

EQUIPEMENTS	Qté	Type	Marque	Modèle / N° de série	Année	Âge	Etat
	1	Four de régénération	Giorik S.p.A.	GR2011/004484-05-13	2011	6	Neuf
	1	Fourneau	Electrolux	590605 / 13000372	2011	6	Neuf
	1	Frigo	Ginox	AR-A-1P-G-L / AFR1 2010-09-1054	2011	6	Neuf
	1	Congélateur	Ginox	AN-A-1P-21-1-L / AFR1 2010-09-1058	2011	6	Neuf
	1	Laverie	Hobart	AMXXS-31 / 86596460	2011	6	Neuf
	1	Micro-onde	Siemens		2011	6	Neuf
	1	Table inox		4300 x 730 x H900	2011	6	Neuf
	2	Chariots 2 niveaux					Neuf
	2	Chariots 3 niveaux					Bon
							-
							-
							-
							-
							-
							-
							-

(Neuf = 5; Bon = 4; Moyen = 3; Mauvais = 2; A Changer = 1; - = 0) - **Note moyenne de l'état général : Bon**

CAPACITE du Four de régénération :		Type	Existant	Requis	Note
- Capacité du four de régénération existant	20 GN 1/1 = 3 bacs GN 1/3 par Niveau - 6 repas/Niveau = 120 repas	20 GN 1/1	20	7	Excellent

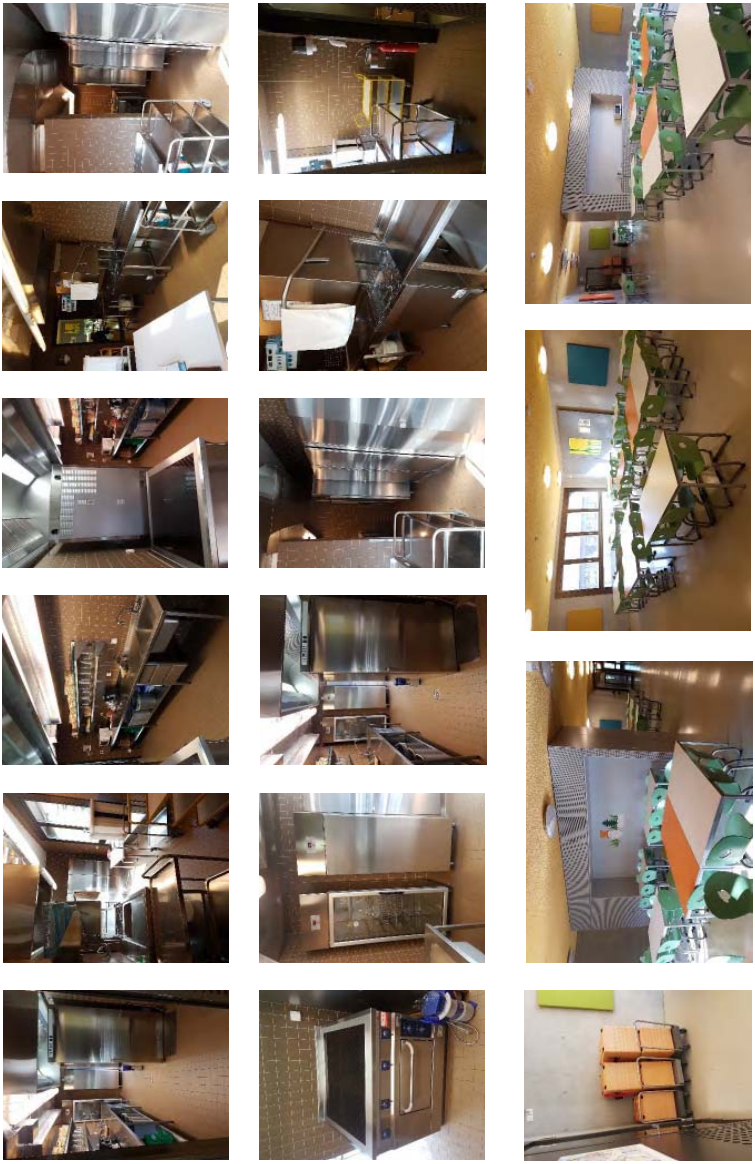
CAPACITE de la surface :		Existant	Requis	Ecart	Note
- Surface existante de la cuisine	<100 Cvts = 0.185m2/repas - >100 Cvts = (100*0.185)+(Nbre de cvts-100)*(0.185/2)	31.3	14	17.3	Bon

PRECONISATIONS :	
Capacité du réfectoire	Correcte
Etat du matériel	Correct
Capacité du four	Correcte
Capacité de la surface	Correcte
Laverie	Fonctionnelle
	Cuisine bien équipée et fonctionnelle. **Attention, le four peut accepter une échelle en 20 GN 2/1 à la place de celle existante qui est en 20 GN 1/1.**

ID2A architecture

Offices de régénération des écoles de Genève

27_Sécheron Foyer



ID2A ARCHITECTURE - Chemin des Quatre Vents 7E - CH 1166 Perroy – T : 021 825 51 51 - @: info@id2a.ch - www.id2a.ch - MwSt.-Nr. / TVA-No. / IVA-No: CHE 374 025 193 - N° fédéral: CH-550.1.157.243-9 - No réf: 2014/15361

ID2A
architecture

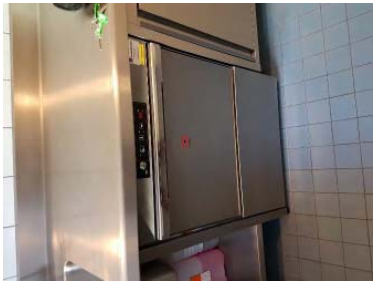
mardi 28 février 2017

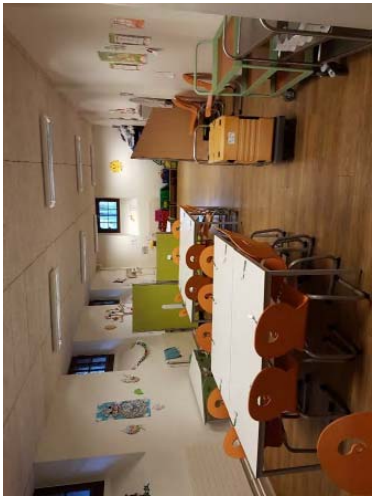
27 - Sécheron Ecole** Avenue Blanc, 7 1202 Genève		Total de repas/J servis 2016 Relevé sur place	Nombre de services Relevé sur place	Total des repas/J à servir en 2026	Capacité des réfectoires par jour	Différence par jour	Surface en m2	Liaison	
INFORMATIONS		35	1	80	128	48	6.9	Froide	
EQUIPEMENTS	**Qté**	**Type**		**Marque**	**Modèle / N° de série**		**Année**	**Âge**	**Etat**
	1	Four de régénération		Bourgeat	892210 / LF 162419				Bon
	1	Laverie		Sammic	X-50B / 13021061400060				Bon
	1	Frigo de ménage combi		Liebherr					Bon
	3	Chariots 3 niveaux							-
									-
									-

ID2A architecture

Offices de régénération des écoles de Genève

27_Sécheron Ecole





ID2A ARCHITECTURE - Chemin des Quatre Vents 7E - CH 1166 Perroy – T. 021 825 51 51 - @: info@id2a.ch - www.id2a.ch - MwSt.-Nr. / TVA-No. / IVA-No: CHE 374 025 193 - N° fédéral: CH-550.1.157.243-9 - No réf: 2014/15361

ID2A architecture

mardi 28 février 2017

28 - Coccinelle Rue des Eaux Vives, 84 1207 Genève		Total de repas/J servis 2016 Relevé sur place	Nombre de services Relevé sur place	Total des repas/J à servir en 2026	Capacité des réfectoires par jour	Différence par jour	Surface en m2	Liaison	
INFORMATIONS		140	2	117	160	43	32.1	Chaude	

EQUIPEMENTS	Qté	Type	Marque	Modèle / N° de série	Année	Âge	Etat
	1	Four de régénération	Bourgeat	Transtherm / EA6 0657			Bon
	1	Plaque électrique	BauKnecht				Bon
	1	Frigo de ménage combiné	Miele				Bon
	1	Laverie	Krefft	DS-X700/DOS / DB1054290614			Bon
	1	Micro-onde	Rotel	MW718			Bon
	1	Meuble inox passe plat tiroirs	4361 x 840 x H900				Bon
	1	Plan de travail inox suite Laverie	2264 x 550 x H900				Bon
	1	Bain-Marie	Blanco	362593 / 40525 FD 0603			Bon
	3	Chariots 3 niveaux					Bon
							-
							-
							-
							-
							-
							-
							-

(Neuf = 5; Bon = 4; Moyen = 3; Mauvais = 2; A Changer = 1; - = 0) - **Note moyenne de l'état général :** Bon

CAPACITE du Four de régénération :		Type	Existant	Requis	Note
- Capacité du four de régénération existant	20 GN 1/1 = 3 bacs GN 1/3 par Niveau - 6 repas/Niveau = 120 repas	20 GN 1/1	20	**10**	Excellent

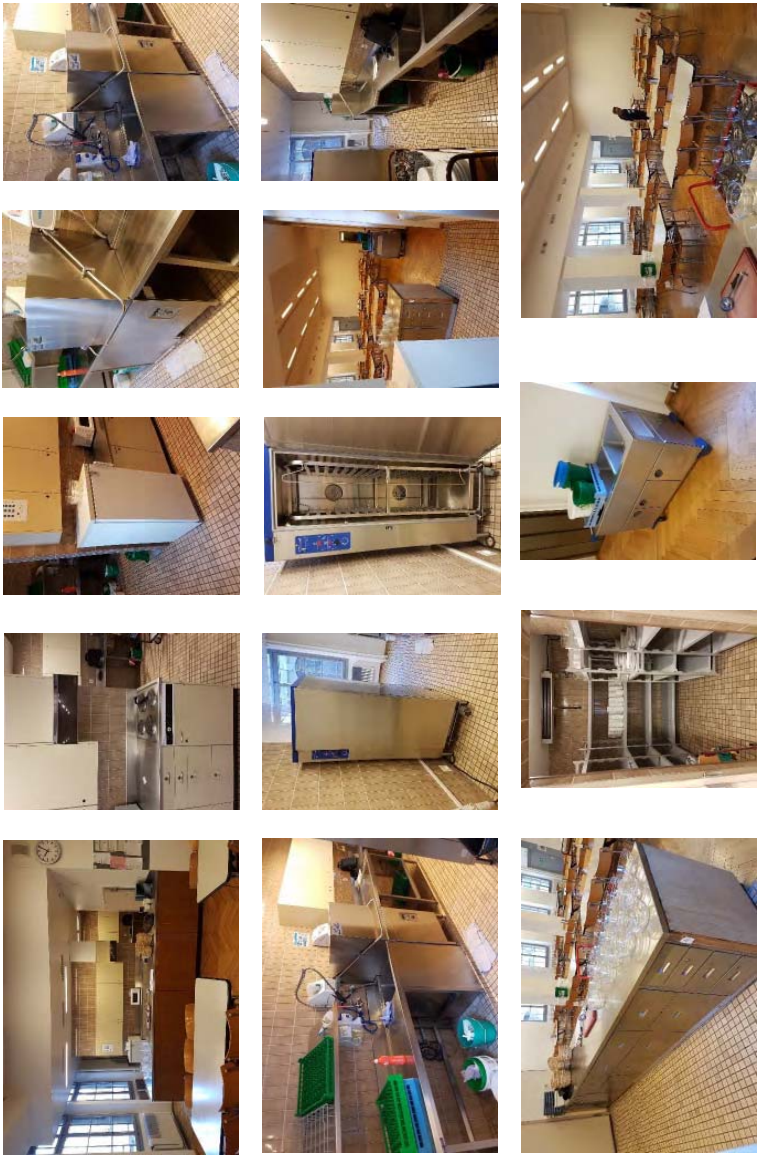
CAPACITE de la surface :		Existant	Requis	Ecart	Note
- Surface existante de la cuisine	<100 Cvts = 0.185m2/repas - >100 Cvts = (100*0.185)+(Nbre de cvts-100)*(0.185/2)	32.1	20	12.1	Bon

PRECONISATIONS :	
Capacité du réfectoire	Correcte
Etat du matériel	Correct
Capacité du four	Correcte
Capacité de la surface	Un peu faible
Laverie	Mauvais
	Cuisine bien équipée et fonctionnelle.

ID2A architecture

Offices de régénération des écoles de Genève

28_Coccinelle



ID2A
architecture

mardi 28 février 2017

29 - Libellules - Vollandes Rue du Nant, 35 1207 Genève		Total de repas/J servis 2016 Relevé sur place	Nombre de services Relevé sur place	Total des repas/J à servir en 2026	Capacité des réfectoires par jour	Différence par jour	Surface en m2	Liaison	
INFORMATIONS		160	2	166	234	68	21.0	Froide	
EQUIPEMENTS	**Qté**	**Type**		**Marque**	**Modèle / N° de série**		**Année**	**Âge**	**Etat**
	1	Four de régénération		Bourgeois	L.81.854.991		2012	5	Bon
	1	Machine à Capot		Electrolux	EHTAID - 2281003		2012	5	Bon
	1	Fourneau		Electrolux			2012	5	Bon
	1	Hotte Pro					2012	5	Bon
	1	Congélateur Pro		Electrolux			2012	5	Bon
	1	Frigo Pro		Electrolux			2012	5	Bon
	1	Micro-onde		Panasonic			2012	5	Bon
	1	Meuble neutre + bassin + 4T			2835 x 700 x H900		2012	5	Bon
	2	Armoire portes coulissantes			1200 x 585 x H1970		2012	5	Bon
	2	Chariots de service			3 niveaux		2012	5	Bon
	1	Table bois			1950 x 850 x H760		2012	5	Bon
	4	Thermo port + 2 chariots					2012	5	Bon
	7	Chariots de service			3 niveaux		2012	5	Bon
	6	Thermo port + 3 chariots					2012	5	Bon
									-
									-
					(Neuf = 5; Bon = 4; Moyen = 3; Mauvais = 2; A Changer = 1; - = 0) - **Note moyenne de l'état général :**				**Bon**

CAPACITE du Four de régénération :		**Type**	**Existant**	**Requis**	**Note**
- Capacité du four de régénération existant	10 GN 2/1 = 3 bacs GN 1/3 par Niveau - 12 repas/Niveau = 120 repas	10 GN 2/1	10	**7**	**Bon**

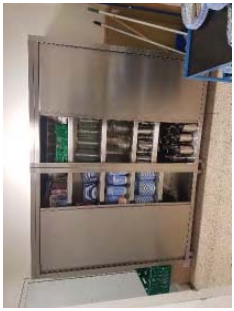
CAPACITE de la surface :		**Existant**	**Requis**	**Ecart**	**Note**
- Surface existante de la cuisine	<100 Cvts = 0.185m2/repas - >100 Cvts = (100*0.185)+(Nbre de cvts-100)*(0.185/2)	21.0	24	**-3.0**	**Moyen**

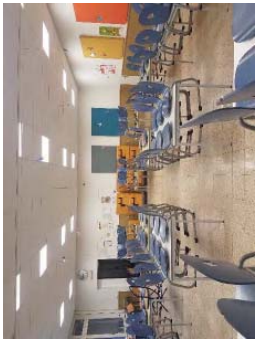
PRECONISATIONS :	
Capacité du réfectoire	Correcte
Etat du matériel	Correct
Capacité du four	Correcte
Capacité de la surface	Correcte
Laverie	Fonctionnelle
	Cuisine bien équipée et fonctionnelle bien qu'un peu petite.

ID2A architecture

Offices de régénération des écoles de Genève

29_Libellule Vollandes





ID2A ARCHITECTURE - Chemin des Quatre Vents 7E - CH 1166 Perroy – T : 021 825 51 51 - @: info@id2a.ch - www.id2a.ch - MwSt.-Nr. / TVA-No. / IVA-No: CHE 374 025 193 - N° fédéral: CH-550.1.157.243-9 - No réf: 2014/15361

ID2A
architecture

mardi 28 février 2017

30 - De Budé Chemin Moïse Duboule, 6 1209 Petit Saconnex		Total de repas/J servis 2016 Relevé sur place	Nombre de services Relevé sur place	Total des repas/J à servir en 2026	Capacité des réfectoires par jour	Différence par jour	Surface en m2	Liaison	
INFORMATIONS			2	274	200	-74	24.5	Froide	
EQUIPEMENTS	**Qté**	**Type**		**Marque**	**Modèle / N° de série**		**Année**	**Âge**	**Etat**
	1	Four de régénération		Bourgeat	Transtherm A/H GN20 / DE 060407				Bon
	1	Fourneau de ménage		Miele					Bon
	1	Friteuse		Valentine					Bon
	1	Congélateur bas de ménage		Electrolux					Bon
	1	Frigo moyen de ménage		Liebherr Comfort					Bon
	1	Laverie		Lamber	015/24L Dos / 201113445				Bon
	1	Micro-onde		Miele					Bon
	2	Table bois							Bon
	1	Meuble neutre 3 tiroirs inox							Bon
	1	Chariots 2 niveaux							Bon
	7	Chariots 3 niveaux							Bon
									-
									-
									-
									-
									-

(Neuf = 5; Bon = 4; Moyen = 3; Mauvais = 2; A Changer = 1; - = 0) - **Note moyenne de l'état général : Bon**

CAPACITE du Four de régénération :		**Type**	**Existant**	**Requis**	**Note**
- Capacité du four de régénération existant	20 GN 1/1 = 3 bacs GN 1/3 par Niveau - 6 repas/Niveau = 120 repas	20 GN 1/1	20	**23**	Mauvais

CAPACITE de la surface :		**Existant**	**Requis**	**Ecart**	**Note**
- Surface existante de la cuisine	<100 Cvts = 0.185m2/repas - >100 Cvts = (100*0.185)+(Nbre de cvts-100)*(0.185/2)	24.5	34	**-9.5**	Mauvais

PRECONISATIONS :	
Capacité du réfectoire	Mauvaise, il manque 74 places
Etat du matériel	Correct
Capacité du four	Mauvaise
Capacité de la surface	Correcte
Laverie	Fonctionnelle
	Il manque beaucoup de places dans le réfectoire, il faudrait trouver une autre salle. **Il manque de la place dans la cuisine.** **Le four est sous-dimensionné, un 15 GN 2/1 résoudrait ce problème.**

ID2A architecture

Offices de régénération des écoles de Genève

30_De Budé

ID2A
architecture

mardi 28 février 2017

31 - Genêts Chemin de Sous-Bois, 1-3 1202 Genève		Total de repas/J servis 2016 Relevé sur place	Nombre de services Relevé sur place	Total des repas/J à servir en 2026	Capacité des réfectoires par jour	Différence par jour	Surface en m2	Liaison	
INFORMATIONS			2	246	334	88	30.0	Froide	

EQUIPEMENTS	Qté	Type	Marque	Modèle / N° de série	Année	Âge	Etat
	1	Four de régénération	Socamel	THERM-10 / 97150-29129			Moyen
	1	Four de régénération	Tournus	Four RET / 507635 / 14-061846-1	2014	3	Neuf
	1	Friteuse	Valentine				Bon
	1	Congélateur bas de ménage	Liebherr				Bon
	1	Frigo bas de ménage	Liebherr				Bon
	1	Laverie	Comenda	C155Z / D8 976-01-98			Bon
	1	Micro-onde	Baucknecht				Bon
	2	Etagère inox	1480 x 335 x H1460				Bon
	9	Chariots 3 niveaux					Bon
							-
							-
							-
							-
							-
							-
							-

(Neuf = 5; Bon = 4; Moyen = 3; Mauvais = 2; A Changer = 1; - = 0) - **Note moyenne de l'état général : Bon**

CAPACITE du Four de régénération :		Type	Existant	Requis	Note
- Capacité du four de régénération existant	10 GN 2/1 = 3 bacs GN 1/3 par Niveau - 12 repas/Niveau = 120 repas	10 GN 2/1	10	**11**	Mauvais

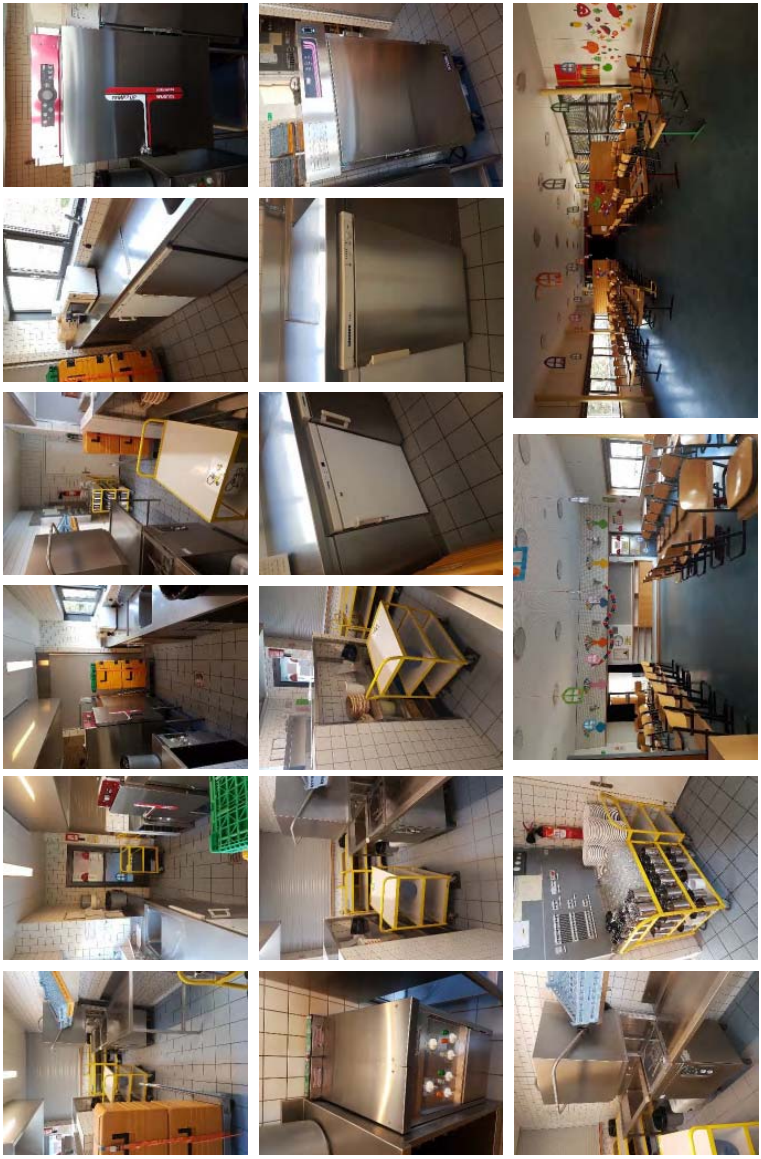
CAPACITE de la surface :		Existant	Requis	Ecart	Note
- Surface existante de la cuisine	<100 Cvts = 0.185m2/repas - >100 Cvts = (100*0.185)+(Nbre de cvts-100)*(0.185/2)	30.0	32	**-2.0**	Moyen

PRECONISATIONS :	
Capacité du réfectoire	Correcte
Etat du matériel	Correct
Capacité du four	Il manquerait 1 niveau, soit 12 couverts
Capacité de la surface	Correcte
Laverie	Fonctionnelle
	Cuisine bien équipée actuellement. **Dans l'idéal, remplacer le four actuel par un four 15 GN 2/1**

ID2A architecture

Offices de régénération des écoles de Genève

31_Genêts



ID2A ARCHITECTURE - Chemin des Quatre Vents 7E - CH 1166 Perroy – T : 021 825 51 51 - @: info@id2a.ch - www.id2a.ch - MwSt.-Nr. / TVA-No. / IVA-No: CHE 374 025 193 - N° fédéral: CH-550.1.157.243-9 - No réf: 2014/15361

ID2A architecture

mardi 28 février 2017

32 - Trembley école Rue Pestalozzi, 4 1202 Genève		Total de repas/J servis 2016 Relevé sur place	Nombre de services Relevé sur place	Total des repas/J à servir en 2026	Capacité des réfectoires par jour	Différence par jour	Surface en m2	Liaison	
INFORMATIONS			2	232	156	-76	35.1	Froide	

EQUIPEMENTS	Qté	Type	Marque	Modèle / N° de série	Année	Âge	Etat
	1	Four de régénération	Bourgeat	TRANSTHERM S/H GN20 / EJ060832			Bon
	1	Four de maintien en température	Bourgeat	SAT40 / 1590	2003	14	Bon
	1	Plaque électrique	Electrolux				Moyen
	1	Laverie	Krefft	DS-X700/DOS / DB1112171214			Bon
	1	Frigo Pro	Electrolux				Bon
	1	Congélateur bas de ménage	Bosch				Bon
	1	Congélateur bas de ménage	Electrolux				Moyen
	1	Micro-onde	Rotel				Bon
	1	Table inox	700 x 2000 x H900				Bon
	1	Echelle GN1/1					Bon
	9	Chariots 3 niveaux					Bon
							-
							-
							-
							-
							-

(Neuf = 5; Bon = 4; Moyen = 3; Mauvais = 2; A Changer = 1; - = 0) - **Note moyenne de l'état général :** Moyen

CAPACITE du Four de régénération :		Type	Existant	Requis	Note
- Capacité du four de régénération existant	20 GN 1/1 = 3 bacs GN 1/3 par Niveau - 6 repas/Niveau = 120 repas	20 GN 1/1	20	**20**	Moyen
	Four de maintien en température	20 GN 1/1	20	**20**	Moyen
CAPACITE de la surface :		**Existant**	**Requis**	**Ecart**	**Note**
- Surface existante de la cuisine	<100 Cvts = 0.185m2/repas - >100 Cvts = (100*0.185)+(Nbre de cvts-100)*(0.185/2)	35.1	30	5.1	Moyen

PRECONISATIONS :	
Capacité du réfectoire	Mauvaise, il manque 76 places
Etat du matériel	Bon mais vieillissant
Capacité du four	Correcte
Capacité de la surface	Correcte
Laverie	Fonctionnelle
	Hormis le problème de places, la cuisine est bien équipée et fonctionnelle. **Attention toutefois au matériel vieillissant.**

ID2A architecture

Offices de régénération des écoles de Genève

32_Tremblay Ecole

ID2A
architecture

mardi 28 février 2017

33 - Trembley appart** Rue Pestalozzi, 6 1202 Genève		Total de repas/J servis 2016 Relevé sur place	Nombre de services Relevé sur place	Total des repas/J à servir en 2026	Capacité des réfectoires par jour	Différence par jour	Surface en m2	Liaison	
INFORMATIONS			1	80	80	**0**	14.3	Froide	

EQUIPEMENTS	Qté	Type	Marque	Modèle / N° de série	Année	Âge	Etat
	1	Four de régénération	Socamel	TH15 / 89015-11108			Mauvais
	1	Fourneau + vitro	Siemens				Mauvais
	1	Laverie	Lamber	L21 / 20128841			Bon
	1	Lave vaisselle de ménage	Whirlpool				Moyen
	1	Frigo bas de ménage	Haier	HRZ-176AA			Bon
	2	Chariots 3 niveaux					Bon
	1	Micro-onde	Panasonic				Bon
	2	Table bois					Moyen
	1	Armoire bois					Moyen
							-
							-
							-
							-
							-
							-
							-

(Neuf = 5; Bon = 4; Moyen = 3; Mauvais = 2; A Changer = 1; - = 0) - **Note moyenne de l'état général :** Moyen

CAPACITE du Four de régénération :		Type	Existant	Requis	Note
- Capacité du four de régénération existant	15 GN 2/1 = 3 bacs GN 1/3 par Niveau - 12 repas/Niveau = 180 repas	15 GN 2/1	15	**7**	Excellent

CAPACITE de la surface :		Existant	Requis	Ecart	Note
- Surface existante de la cuisine	<100 Cvts = 0.185m2/repas - >100 Cvts = (100*0.185)+(Nbre de cvts-100)*(0.185/2)	14.3	14	0.3	Moyen

PRECONISATIONS :	
Capacité du réfectoire	Correcte
Etat du matériel	Moyen car vieillissant
Capacité du four	Correcte
Capacité de la surface	Correcte
Laverie	Moyen car peu fonctionnelle
	Les locaux sont vieux et nécessitent d'importants travaux de remise aux normes. **Le four est vieillissant et devrait être remplacé.** **Nous préconisons de trouver une solution temporaire alternative durant les travaux à effectuer sur tout l'étage, ou de déplacer l'ensemble.**

ID2A architecture

Offices de régénération des écoles de Genève

33_Tremblay Appart

ID2A architecture

mardi 28 février 2017

Synthèse	OFFICES EN 2016				OFFICES EN 2026							
	Repas servis par jour	Services par jour	Cuisine Surface en m2	Type de liaison	Repas à servir par jour	Capacité totale des réfectoires	Différence de capacité par jour	Etat général des équipements	Capacité du four de régénération	Capacité de surface des cuisines	COMMENTAIRES	BILAN
01 - Barthélemy Menn **Rue Barthélemy Menn, 6** **1205 Genève**	190	2	17.6	Froide	221	300	79	Moyen	Moyen	Mauvais	Il faut presque doubler la surface de la cuisine. Le matériel est vieillissant	
02 - Maison de Quartier Plainpalais ** **Rue de la Tour, 1** **1205 Genève**	30	1	14.2	Froide	36	100	64	Moyen	Mauvais	Bon	La cuisine, dédiée à plusieurs utilisateurs, ne permets pas l'implantation d'une cuisine professionnelle, mais il est impératif de prévoir un four de régénération de minimum 10 GN 1/1. Prévoir également le remplacement ou l'ajout d'un lave vaisselle professionnel à cycles courts.	
03 - Micheli du Crest **Rue Micheli du Crest, 17** **1205 Genève**	120	2	40.0	Froide	164	152	-12	Bon	Bon	Bon	Hormis les 12 places à trouver dans le réfectoire en essayant de réaorganiser les tables, la cuisine est fonctionnelle et adaptée.	
04 - Peschier **Avenue Dumas, 28** **1203 Genève**	230	2	40.2	Froide	266	216	-50	Bon	Mauvais	Moyen	Remplacer le four par un 20 GN 2/1 pour absorber la quantité de repas La cuisine est un peu petite mais reste fonctionnelle.	
05 - Ferdinand Hodler ** **Bld Jacques Dalcroze, 4** **1204 Genève**	160	3	14.3	Froide	188	250	62	Bon	Mauvais	Mauvais	Remplacer le four par un modèle 10 GN 2/1 minimum afin d'absorber le nombre de couverts prévu. Il faut presque doubler la surface de la cuisine.	
06 - Baulacre **Rue Baulacre, 8** **1202 Genève**	200	2	32.6	Chaude	323	356	33	Bon	Très Mauvais	Moyen	Prévoir d'augmenter la capacité du four vers un 20 GN 2/1 ou de rajouter un 10 GN 1/1. La cuisine devrait être 20% plus grande.	
07 - Grottes **Rue Eugène Empeyta, 5-7** **1202 Genève**	150	2	42.4	Froide	281	200	-81	Moyen	Mauvais	Moyen	Il faut absolument trouver 81 places dans un local adjacent ou effectuer un troisième service. Le four ne permettra pas de servir ce nombre de repas en deux services, il faudrait rajouter un 5 GN 1/1.	
08 - Cayla **Chemin William Lescaze, 12** **1203 Genève**	130	2	41.4	Froide	192	200	8	Bon	Bon	Bon	Cuisine adaptée à l'augmentation de couverts en 2026.	
09 - Devin du Village **Rue Vicaire Savoyard, 1** **1203 Genève**	110	2	33.2	Froide	132	114	-18	Moyen	Bon	Bon	Outre une ré-organisation du réfectoire afin de trouver les 18 places manquantes, il faut prévoir le remplacement du four vieillissant d'ici à 2026.	
10 - Franchises **Route des Franchises, 54** **1203 Genève**	100	2	25.0	Froide	111	200	89	Bon	Excellent	Bon	Cuisine adaptée compte tenu du partage des locaux avec la cuisine de production des crèches.	
11 - Les Ouches **Chemin des Ouches, 19** **1203 Genève**	80	2	46.9	Froide	165	176	11	Bon	Bon	Bon	Cuisine adaptée.	
12 - Liotard **Rue Liotard, 66** **1203 Genève**	160	2	21.1	Froide	250	200	-50	Moyen	Mauvais	Mauvais	Réorganiser les tables afin de trouver les 50 places nécessaires dans le respect des normes de sécurité. Remplacer à terme le four par un modèle 15 GN 2/1 minimum. Agrandir la cuisine de 50% de l'existant.	
13 - Lyon 99 **Rue Vicaire Savoyard, 1** **1203 Genève**	110	2	33.2	Froide	132	114	-18	Bon	Bon	Bon	Le remplacement des tables rondes par des tables rectangulaires permettrait sans doute de trouver les 18 places manquantes.	
14 - Maison de Quartier Furet ** **Chemin du Furet, 8** **1203 Genève**	60	1	27.5	Chaude	73	94	21	Moyen	Très Mauvais	Bon	Le local n'ayant pas été conçu comme une cuisine et un réfectoire, il pose non seulement un problème de place mais également un problème de matériel qui n'est pas adapté à cette utilisation. Il est nécessaire de faire une adaptation afin de rendre les locaux plus fonctionnels.	
15 - Saint Jean **Rue de Saint-Jean, 12** **1203 Genève**	160	2	27.5	Froide	124	196	72	Bon	Excellent	Bon	Cuisine fonctionnelle et efficace.	
16 - 31 Décembre ** **Rue du 31 Décembre, 63** **1207 Genève**	115	2	14.3	Chaude	139	294	155	Bon	0	Mauvais	Cette cuisine est trop petite de 50% de l'existant. On pourrait aisément la déplacer à l'entrée à gauche contre le mur et l'isoler du réfectoire.	
17 - Allières ** **Avenue des Allières, 14** **1208 Genève**	145	2	18.1	Froide	179	200	21	Moyen	Bon	Mauvais	Cuisine trop petite de 25% environ de la surface actuelle. Le matériel est vieillissant et nécessitera sans doute le remplacement de certains appareils d'ici à 2026.	
18 - Contamines ** 1 SS **Rue Michel Chauvet, 22** **1208 Genève**	80	2	26.3	Froide	79	80	1	Bon	Bon	Bon	Cuisine plutôt correcte mais il manque un peu de plan de travail. Essayer de ré-organiser la cuisine pour intégrer du plan de travail supplémentaire.	
18 - Contamines ** 2 Rez **Rue Michel Chauvet, 22** **1208 Genève**	220	2	17.3	Froide	215	220	5	Moyen	Moyen	Mauvais	Cuisine trop petite, il faut l'agrandir Attention au vieillissement du matériel.	
19 - Pré-Picot **Chemin Franck Thomas, 31** **1223 Cologny**	155	2	60.8	Froide	166	234	68	Moyen	Bon	Bon	Cuisine spacieuse et fonctionnelle. Attention au vieillissement du matériel.	

ID2A
architecture

mardi 28 février 2017

Synthèse	OFFICES EN 2016				OFFICES EN 2026							
	Repas servis par jour	Services par jour	Cuisine Surface en m2	Type de liaison	Repas à servir par jour	Capacité totale des réfectoires	Différence de capacité par jour	Etat général des équipements	Capacité du four de régénération	Capacité de surface des cuisines	COMMENTAIRES	BILAN
20 - Roches **Chemin des Roches, 21** **1208 Genève**	100	2	10.2	Froide	121	174	53	Moyen	Mauvais	Mauvais	La cuisine est exigüe et il manque de la longueur de plan de travail. Four vieillissant à remplacer par un 15 GN 1/1.	
21 - Châteaubriand** **Place Châteaubriand, 1** **1201 Genève**	80	2	17.5	Chaude	112	100	-12	Bon	0	Moyen	Compte tenu de l'augmentation de couverts et d'un passage en liaison froide, il semble préférable de transformer le couloir adjacent en cuisine et de ne garder la pièce actuelle que comme réfectoire afin d'en accroitre la capacité.	
22 - Allobroges **Rue des Allobroges, 4-6** **1227 Genève Acacias**	130	2	18.0	Froide	175	200	25	Bon	Bon	Mauvais	Surface de cuisine trop petite d'environ 20% de l'existant	
23 - Cité Jonction **Avenue Ste Clotilde, 24** **1205 Genève**	54	2	21.5	Chaude	85	60	-25	Bon	0	Bon	Catastrophique. Le matériel est en bon état mais il est urgent de trouver une autre solution pour la cuisine afin d'être en accord avec les règles élémentaires d'hygiène.	
24 - Pépinière **Rue Gourgas, 19** **1205 Genève**	35	1	8.2	Froide	56	60	4	Bon	Très Mauvais	Moyen	L'implantation d'une cuisine et d'un réfectoire dans lieu non dédié pose de gros problèmes en terme de matériel et d'organisation de travail. La table située au milieu de la cuisine, qui mesure 55cm de hauteur est inadaptée à cette utilisation. Le four est trop petit et inadapté à cette utilisation. Prévoir des transformations importantes pour y remédier.	
25 - Carl Vogt 69 **Boulevard Carl Vogt, 69** **1205 Genève**	160	2	18.6	Froide	176	286	110	Bon	Bon	Mauvais	Cuisine bien équipée mais cuisine trop petite d'environ 30%	
26 - Carl Vogt 88 **Boulevard Carl Vogt, 88** **1205 Genève**	150	2	23.7	Froide	210	300	90	Moyen	Bon	Moyen	Cuisine bien équipée et fonctionnelle. Attention toutefois au matériel vieillissant.	
27 - Sécheron Foyer **Avenue Blanc, 7** **1202 Genève**	200	2	31.3	Froide	80	128	48	Bon	Excellent	Bon	Cuisine bien équipée et fonctionnelle. Attention, le four peut accepter une échelle en 20 GN 2/1 à la place de celle existante qui est en 20 GN 1/1.	
27 - Sécheron Ecole** **Avenue Blanc, 7** **1202 Genève**	35	1	6.9	Froide	80	128	48	Bon	Bon	Mauvais	L'espace est trop petit pour accepter une machine à capot. Pour la capacité de repas à atteindre, il est nécessaire de trouver de l'espace ou de déplacer la cuisine afin de permettre cette installation.	
28 - Coccinelle **Rue des Eaux Vives, 84** **1207 Genève**	140	2	32.1	Chaude	117	160	43	Bon	Excellent	Bon	Cuisine bien équipée et fonctionnelle.	
29 - Libellules - Vollandes **Rue du Nant, 35** **1207 Genève**	160	2	21.0	Froide	166	234	68	Bon	Bon	Moyen	Cuisine bien équipée et fonctionnelle bien qu'un peu petite.	
30 - De Budé **Chemin Moise Duboule, 6** **1209 Petit Saconnex**	0	2	24.5	Froide	274	200	-74	Bon	Mauvais	Mauvais	Il manque beaucoup de places dans le réfectoire, il faudrait trouver une autre salle. Il manque de la place dans la cuisine. Le four est sous-dimensionné, un 15 GN 2/1 résoudrait ce problème.	
31 - Genêts **Chemin de Sous-Bois, 1-3** **1202 Genève**	0	2	30.0	Froide	246	334	88	Bon	Mauvais	Moyen	Cuisine bien équipée actuellement. Dans l'Idéal, remplacer le four actuel par un four 15 GN 2/1	
32 - Trembley école **Rue Pestalozzi, 4** **1202 Genève**	0	2	35.1	Froide	232	156	-76	Moyen	0	Moyen	Hormis le problème de places, la cuisine est bien équipée et fonctionnelle. Attention toutefois au matériel vieillissant.	
33 - Trembley appart** **Rue Pestalozzi, 6** **1202 Genève**	0	1	14.3	Froide	80	80	0	Moyen	Excellent	Moyen	Les locaux sont vieux et nécessitent d'importants travaux de remise aux normes. Le four est vieillissant et devrait être remplacé. Nous préconisons de trouver une solution temporaire alternative durant les travaux à effectuer sur tout l'étage, ou de déplacer l'ensemble.	

ID2A
architecture

mardi 28 février 2017

Liste des fours	Type de four	Marque	Modèle	Type	Référence	Année	Capacité	Dimensions				
								Largeur		Profondeur		Hauteur
01 - Barthélemy Menn	Régénération	Bourgeat	Trans'therm				20 GN 1/1	740	x	920	x	1860
02 - Maison de Quartier Plainpalais **	Fourneau	Ambach		GHG/80	1997/507043	1997	2 Fourneau	800	x	860	x	900
03 - Micheli du Crest	Régénération	Socamel	Therminal				10 GN 2/1		x		x	
04 - Peschier	Régénération	Socamel	Termatronic10		011 1323 00046		10 GN 2/1		x		x	
05 - Ferdinand Hodler **	Régénération	Rochat SA		KB 102 S	04 427 0	2004	7 GN 1/1	860	x	850	x	
06 - Baulacre	Régénération	Bourgeat		891921	MD 16 2724		20 GN 1/1	800	x	720	x	1960
07 - Grottes	Régénération	Socamel	Therminal	TH 10	86005 - 05158		10 GN 2/1	850	x	860	x	1440
08 - Cayla	Régénération	Lainox		RB 102 S	05 49103A	2005	10 GN 2/1	860	x	880	x	
09 - Devin du Village	Régénération	Socamel	Therminal	TH 10	86010 - 05793		10 GN 2/1	850	x	860	x	
10 - Franchises	Régénération	Bourgeat	Trans'therm	891221	LI 10 2561		20 GN 1/1	740	x	920	x	
	Régénération	Elro		PM-01	41528		10 GN 2/1					
11 - Les Ouches	Régénération	Bourgeat	Trans'therm	A/H GN20	CA 6 0232		20 GN 1/1	735	x	970	x	1880
12 - Liotard	Régénération	Socamel		TH10	900007 / 12321		8 GN 2/1		x		x	
13 - Lyon 99	Régénération	Bourgeat		RET-EMB MOB P/V	HG160883		15 GN 1/1	680	x	720	x	
14 - Maison de Quartier Furet **	Fourneau	Tiba					4 Fourneau		x		x	
15 - Saint Jean	Régénération	Bourgeat		99195	J G16 1573		20 GN 1/1		x		x	
16 - 31 Décembre **	-						-		x		x	
17 - Allières **	Régénération	Socamel	Thermatronic				10 GN 2/1	985	x	975	x	1430
18 - Contamines ** 1 SS	Régénération	Socamel	Thermatronic				10 GN 2/1	885	x	1025	x	1455
18 - Contamines ** 2 Rez	Régénération	Socamel	Thermatronic				10 GN 2/1	885	x	985	x	1450
19 - Pré-Picot	Régénération	Socamel	Thermatronic				10 GN 2/1	885	x	980	x	1460
20 - Roches	Régénération	Ercal	Therminal	GN 10			10 GN 1/1	830	x	790	x	1390
21 - Châteaubriand**	-						-		x		x	
22 - Allobroges	Régénération	Bourgeois		RHE-20-IS-KK	M.81.856.384		10 GN 2/1	920	x		x	
23 - Cité Jonction	-						-		x		x	
24 - Pépinière	Régénération	Bourgeat					5 GN 1/1	680	x	720	x	
25 - Carl Vogt 69	Régénération	Socamel	Thermatronic	Thermatronic 10	03 011 2301 232		10 GN 2/1		x		x	
26 - Carl Vogt 88	Régénération	Bourgeat					20 GN 1/1	740	x	900	x	
27 - Sécheron Foyer	Régénération	Giorik	GR2011		004484/05/13		20 GN 2/1		x		x	
27 - Sécheron Ecole**	Régénération	Bourgeat	892210		LF 162419		10 GN 2/1		x		x	
28 - Coccinelle	Régénération	Bourgeat	TRANSTHERM	S/H GN20	EA6 0657		20 GN 1/1	740	x	970	x	1860
29 - Libellules - Vollandes	Régénération	Bourgeois		RHE-20-IS-KK	L.81.854.991		20 GN 2/1	720	x	1080	x	1550
30 - De Budé	Régénération	Bourgeat	TRANSTHERM	A/H GN20	DF 06040		20 GN 1/1	740	x	970	x	1860
31 - Genêts	Régénération	Socamel	THERM-10		97150-29129		10 GN 2/1	885	x	920	x	1465
	Régénération	Tournus	Four RET	507635	14-061846-1	2014	10 GN 1/1	665	x	705	x	1620
32 - Trembley école	Régénération	Bourgeat	TRANSTHERM	S/H GN20	EJ060832		20 GN 1/1	740	x	970	x	1860
	Maintien	Bourgeat	SAT40		1590	2003	20 GN 1/1	645	x	845	x	1860
33 - Trembley appart**	Régénération	Socamel	TH15		89015 - 11108		-	855	x	860	x	1860

ID2A
architecture

mardi 28 février 2017

Liste des laveries	Genre	Marque	Modèle	Type	Référence	Année	Dimensions					
							Design	Entrée		Laverie		Sortie
01 - Barthélemy Menn	Machine à capot	Sammic S.L.	SC-1200B		13005590500009	2005	- - -	1400	x	640	x	600
02 - Maison de Quartier Plainpalais **	Lave-vaisselle de ménage	Miele							x		x	
03 - Micheli du Crest	Machine à capot	Comenda	C155				- - -	1670	x	630	x	1685
04 - Peschier	Machine à capot	Whirlpool	AGB668/EVO	12NC: 8512 668 01051	14 27 0183		- - -	1470	x	640	x	890
05 - Ferdinand Hodler **	Machine à capot	Comenda					L	1220	x	740	x	1530
06 - Baulacre	Machine à capot	Sammic S.L.	X-120BV		13022781500001	2015	- - -	1200	x	640	x	1210
07 - Grottes	Machine à capot	Silanos					- - -	1650	x	585	x	700
08 - Cayla	Machine à capot	Elfcamo	C...133010	C66	05PO008636		- - -	1200	x	650	x	1200
09 - Devin du Village	Machine à capot	Comenda	LC 900M		DB01077650915		- - -	1600	x	640	x	1200
10 - Franchises	Machine à capot	Lamber	L21		20138978		- - -	2380	x	680	x	1200
11 - Les Ouches	Machine à capot	Sammic S.L.	SC-1100B		1.30055E+13	2005	- - -	2100	x	640	x	785
12 - Liotard	Machine à capot	Comenda	C155Z		D8 7463/06/98	1998	- - -	1700	x	610	x	1200
13 - Lyon 99	Machine à capot	Meiko	DV 200.2				- - -	1200	x	1165	x	1200
14 - Maison de Quartier Furet **	Lave-vaisselle encastré	Hoonved							x		x	
15 - Saint Jean	Machine à capot	Winterhalter	GS 502 Energy				- - -	1700	x	635	x	1020
16 - 31 Décembre **	Machine à capot	Comenda	LC 900M				L	705	x	730	x	700
17 - Allières **	Machine à capot	Comenda	C 1301M		D8 007478/05/07	2007	- - -	1600	x	625	x	1650
18 - Contamines ** 1 SS	Lave-vaisselle encastré	Comenda	LF 322M		CQ0052160814 ??				x		x	
18 - Contamines ** 2 Rez	Machine à capot	Elfcamo	04PN				- - -	1600	x	650	x	1600
19 - Pré-Picot	Machine à capot	Krefft					L	1620	x	700	x	1550
20 - Roches	Machine à capot	Lamber	L21		20128820		L	1680	x	600	x	700
21 - Châteaubriand**	Lave-vaisselle de ménage	Miele							x		x	
22 - Allobroges	Machine à capot	Comenda	C155Z		D8 973/01/98	1998	- - -	1200	x	610	x	1345
23 - Cité Jonction	Lave-vaisselle de ménage	Hoover							x		x	
24 - Pépinière	Lave-vaisselle de ménage	Electrolux							x		x	
25 - Carl Vogt 69	Machine à capot	Silanos					L	1200	x	740	x	1270
26 - Carl Vogt 88	Machine à capot	Lamber	L21		20.18...93		L	2280	x	770	x	1200
27 - Sécheron Foyer	Machine à capot	Hobart	AMXXS-31		86596460	2011	- - -	1165	x	620	x	1150
27 - Sécheron Ecole**	Lave-vaisselle encastré	Sammic S.L.	X-50B		1.30211E+13				x		x	
28 - Coccinelle	Machine à capot	Krefft	DS-X700/DOS		DB1054290614		- - -	2170	x	610	x	1600
29 - Libellules - Vollandes	Machine à capot	Electrolux	EHTAID	9CGX 504230 19	22810003	2012	L	2330	x	700	x	800
30 - De Budé	Machine à capot	Lamber	015/24L Dos		201113445		- - -	1615	x	650	x	1200
31 - Genêts	Machine à capot	Comenda	C155Z		D8 976/01/98		- - -	1200	x	610	x	1200
32 - Trembley école	Machine à capot	Krefft	DS-X700/DOS		DB1112171214		- - -	1800	x	610	x	1150
33 - Trembley appart**	Machine à capot	Lamber	L21		20188841	2012	L	1200	x	700	x	700
	Lave-vaisselle de ménage	Whirlpool							x		x	

ID2A architecture

AUDIT
DES CUISINES DE PRODUCTION
DES ECOLES
DE LA VILLE DE GENEVE

Service Écoles et Institutions
pour l'Enfance

SYNTHESE FINALE
ANNEXES - PLANS DES CUISINES

Avril 2016

VILLE DE GENÈVE

Sommaire :

Liste des lieux de production et de distribution page 1
Évolution du nombre de repas page 2
Comparatif de surfaces par cuisines page 3
Comparatif de surfaces totales de production page 11
Capacité actuelle de production page 12
Comparatif de la capacité du matériel
Cropettes page 13
Eaux Vives page 14
EFP St Gervais page 15
Europe page 16
Hugo de Senger page 17
Le Corbusier page 18
Pâquis page 19
Plantaporrêts page 20
Récapitulatif page 21
Cropettes page 22
Eaux Vives page 23
EFP St Gervais page 24
Europe page 25
Hugo de Senger page 26
Le Corbusier page 27
Pâquis page 28
Plantaporrêts page 29

Conclusions page 30

Budgets par cuisines page 31
Budgets récapitulatifs page 40

Simulation d'une cuisine centrale (budget d'équipement) page 41

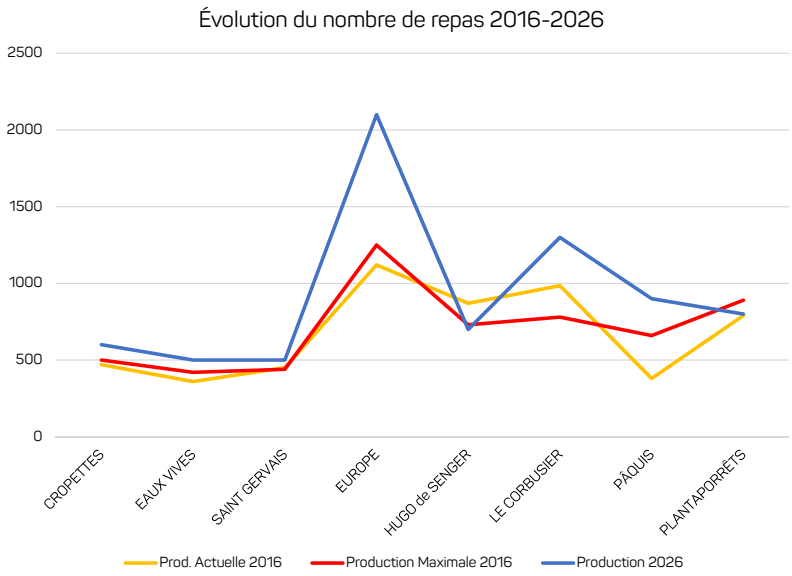
Annexes - Plans page 43

LISTE DES LIEUX DE PRODUCTION ET DISTRIBUTION :

			2016*	2026**	2026**
Cropettes	Rue Léonard Baulacre 8, 1202 Genève	Chaude	220	316	
Ecole des Grottes	Avenue Eugène Empeyta 5-7, 1202 Genève	Chaude	150	283	
Ecole du Vidollet	Rue du Vidollet 25, 1202 Genève	Chaude	100	-	
			470	**599**	**600**
Eaux Vives	Rue des Eaux Vives 84, 1207 Genève			218	
Salle communales des Eaux Vive	Rue des Eaux Vives 84, 1207 Genève	Froide	200	208	
Ecole des Vollandes	Rue du Nant 35, 1207 Genève	Froide	160		
			360	**426**	**500**
EFP Saint Gervais	Rue Bautte 10, 1201 Genève	Froide	210	252	
Arcade Barthélemy Menn	Rue Léonard Baulacre 8, 1202 Genève	Froide	160		
Ecole Les Ouches	Rue Micheli du Crest 17, 1205 Genève	Froide	80	172	
			450	**424**	**500**
Ecole de l'Europe	Avenue d'Aïre 42, 1203 Genève	Froide	200	486	
Lyon 99 (espace de quartier)	Rue de Lyon 99, 1203 Genève	Froide	170	176	
Ecole Cayla	Ch. William-Lescaze 12, 1203 Genève	Froide	120	212	
Ecole de Saint-Jean	Rue St-Jean 12, 1203 Genève	Froide	85	123	
Ecole Devin-du-Village	Rue Viciaire-Savoyard 1, 1203 Genève	Froide	105	120	
Ecole Franchises	Rte des Franchises 54, 1203 Genève	Froide	140	238	
Ecole Geisendorf	Rue de Lyon 56, 1203 Genève	Froide	140	244	
Ecole Liotard	Rue Liotard 66, 1203 Genève	Froide	160	276	
			1120	**1875**	**2100**
Hugo de Senger	Rue Rodo 3, 1205 Genève	Froide	210	291	
Sécheron (Espace de quartier)	Avenue Blanc 7, 1202 Genève				
Annexe école Sécheron	Avenue de France 15, 1202 Genève	Froide	200		
Ecole Micheli du Crest	Rue Micheli du Crest 17, 1205 Genève				
Plainpalais (Maison de quartier)	Rue de la Tour 1, 1205 Genève	Froide	150		
Ecole des Allobroges	Rue des Allobroges 4-6, 1205 Genève	Froide	130	170	
Ferdinand Hodler - St Antoine	Boulevard Jacques Dalcroze 4, 1204 Genève	Froide	180	192	
			870	**653**	**700**
Le Corbusier	Rue Le Corbusier 2, 1208 Genève	Chaude	220	280	
Ecole de Contamines	Rue Michel Chauvet 22, 1208 Genève	Froide	190	290	
Ecoles de Contamines S/S	Rue Michel Chauvet 22, 1208 Genève	Froide	40		
Ecole des Roches	Ch. De Roches 21, 1208 Genève	Froide	105	117	
Ecoles des Allières	Av. des Allières 9, 1208 Genève	Froide	150	191	
Ecole du 31 Décembre	Rue du 31 Décembre 63, 1207 Genève	Chaude	120	127	
Ecole de Pré-Picot	Ch. Franck Thomas 31, 1208 Genève	Froide	160	191	
			985	**1196**	**1300**
Pâquis centre	Rue de Berne 50, 1201 Genève	Chaude	150	420	
Ecole de Zurich	Rue de Zurich 28, 1201 Genève	Chaude	150	301	
Ecole de Chateaubriand	Place Chateaubriand 1, 1201 Genève	Chaude	80	104	
			380	**825**	**900**
Plantaporrêts	Rue des Plantaporrêts 1bis, 1205 Genève	Froide	160	72	
Ecole Carl Vogt 69	Bvd. Carl Vogt 69, 1205 Genève	Froide	160	101	
Arcade Carl Vogt 88	Bvd. Carl Vogt 69, 1205 Genève	Froide	150	284	
Ecole Cité-Jonction	Av. Sainte Clothilde, 1205 Genève	Chaude	50	243	
Maison La Pépinière	Rue Gourgas 19, 1205 Genève	Froide	40		
Ecole de Peschier	Av. Dumas 28, 1206 Genève	Froide	230		
			790	**700**	**800**
NOMBRE TOTAL ACTUEL DE REPAS JOURNALIER :			**5425**	**6698**	**7400**

*Chiffres obtenus des chefs de cuisine
**Chiffres obtenus du Services des Ecoles

EVOLUTION DU NOMBRE DE REPAS :

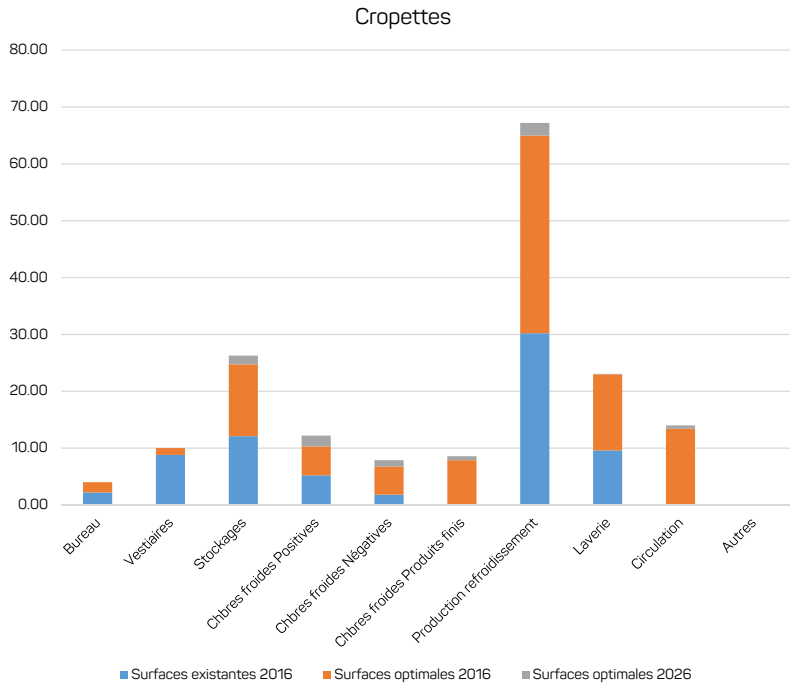


	Prod. Actuelle 2016	Production Maximale 2016	Production 2026
CROPETTES	470	500	600
EAUX VIVES	360	420	500
SAINT GERVAIS	450	440	500
EUROPE	1120	1250	2100
HUGO de SENGER	870	730	700
LE CORBUSIER	985	780	1300
PÂQUIS	380	660	900
PLANTAPORRÊTS	790	890	800
TOTAL	**5425**	**5670**	**7400**

COMPARATIF DE SURFACES :

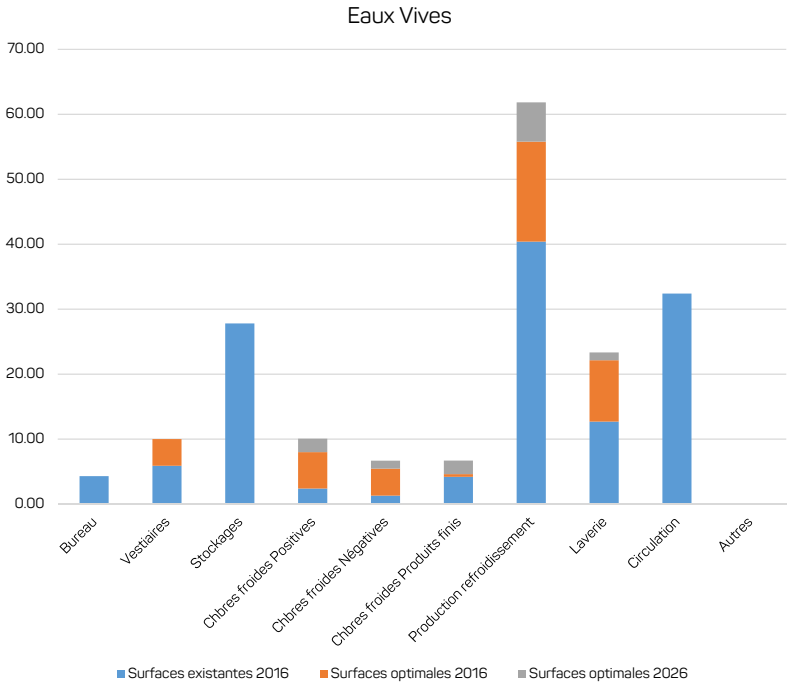
Cropettes	Surfaces existantes 2016	Surfaces optimales 2016	Surfaces optimales 2026	% de l'existant*
Bureau	2.20	4.00	4.00	55.00%
Vestiaires	8.80	10.00	10.00	88.00%
Stockages	12.10	24.73	26.27	48.93%
Chbres froides Positives	5.20	10.28	12.20	50.57%
Chbres froides Négatives	1.80	6.75	7.88	26.68%
Chbres froides Produits finis		7.87	8.57	
Production refroidissement	30.20	64.99	67.20	46.47%
Laverie	9.60	22.98	23.07	41.78%
Circulation		13.39	13.99	
Autres				
Total	**69.90**	**164.99**	**173.17**	**42.37%**
Total S. Prod + Laverie	**58.90**	**137.60**	**145.18**	**42.80%**

(*) % de l'existant pour une surface recommandée à 100% en 2016



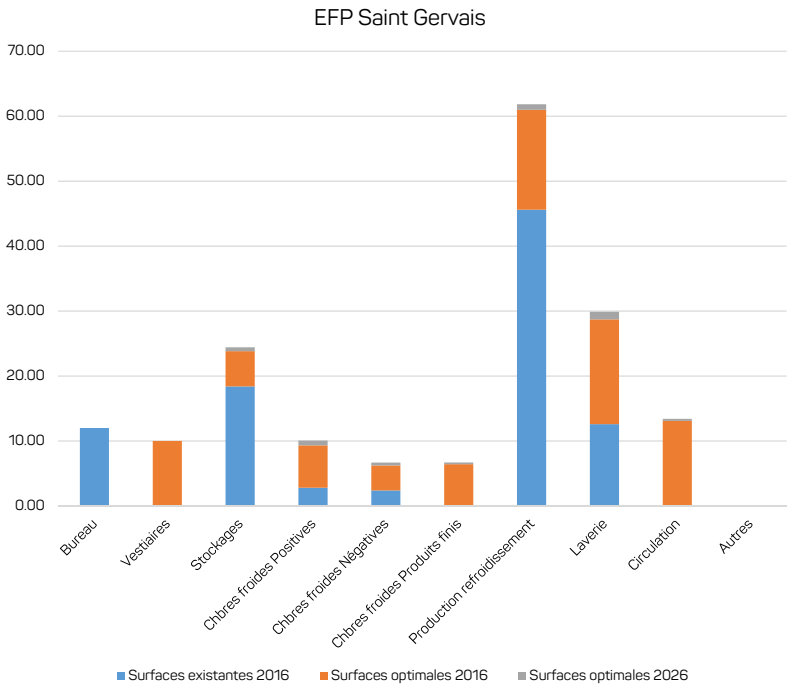
Eaux Vives	Surfaces existantes 2016	Surfaces optimales 2016	Surfaces optimales 2026	% de l'existant*
Bureau	4.30	4.00	4.00	107.50%
Vestiaires	5.90	10.00	10.00	59.00%
Stockages	27.80	20.09	24.42	138.35%
Chbres froides Positives	2.40	7.99	10.06	30.04%
Chbres froides Négatives	1.30	5.46	6.67	23.81%
Chbres froides Produits finis	4.20	4.62	6.70	90.96%
Production refroidissement	40.40	55.79	61.83	72.42%
Laverie	12.70	22.15	23.33	57.34%
Circulation	32.40	12.79	12.89	253.31%
Autres				
Total	**131.40**	**142.88**	**159.90**	**91.96%**
Total S. Prod + Laverie	**88.80**	**116.09**	**133.02**	**76.49%**

(*) % de l'existant pour une surface recommandée à 100% en 2016



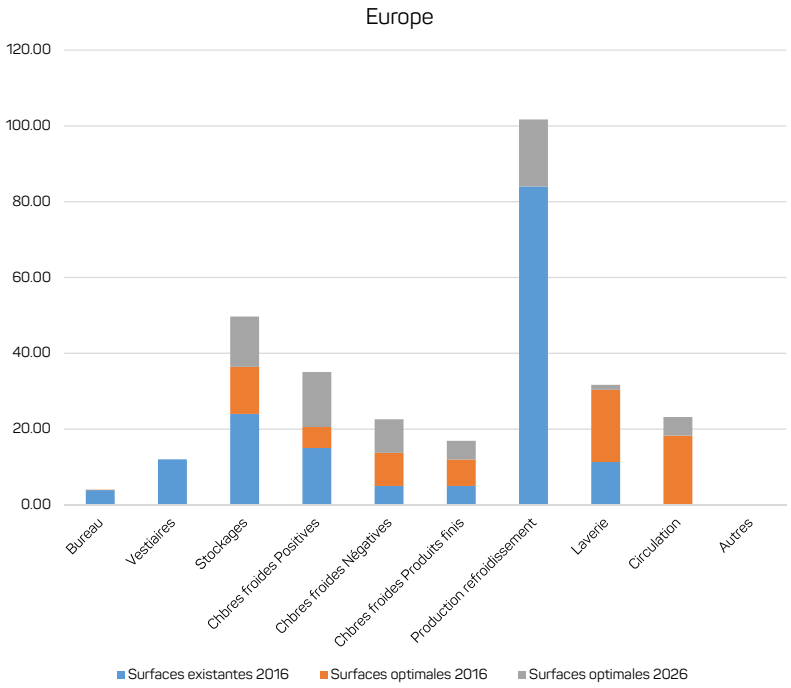
EFP Saint Gervais	Surfaces existantes 2016	Surfaces optimales 2016	Surfaces optimales 2026	% de l'existant*
Bureau	12.00	4.00	4.00	300.00%
Vestiaires		10.00	10.00	
Stockages	18.40	23.83	24.42	77.23%
Chbres froides Positives	2.80	9.32	10.06	30.04%
Chbres froides Négatives	2.40	6.24	6.67	38.46%
Chbres froides Produits finis		6.43	6.70	
Production refroidissement	45.60	60.98	61.83	74.77%
Laverie	12.60	28.73	29.89	43.86%
Circulation		13.09	13.41	
Autres				
Total	**93.80**	**162.62**	**166.98**	**57.68%**
Total S. Prod + Laverie	**81.80**	**135.53**	**139.57**	**60.36%**

(*) % de l'existant pour une surface recommandée à 100% en 2016



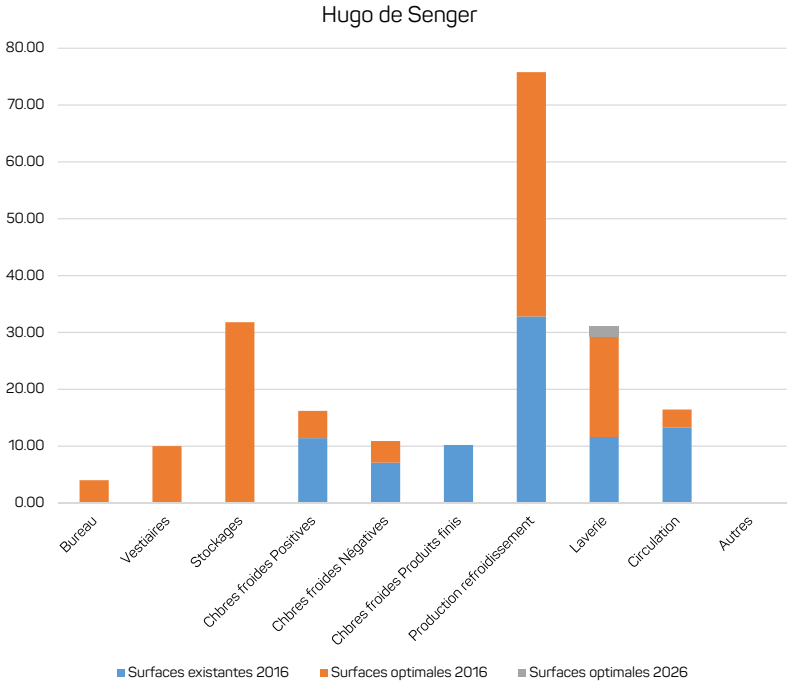
Europe	Surfaces existantes 2016	Surfaces optimales 2016	Surfaces optimales 2026	% de l'existant*
Bureau	3.90	4.00	4.00	97.50%
Vestiaires	12.00	12.00	10.00	100.00%
Stockages	24.00	36.42	49.68	65.90%
Chbres froides Positives	15.00	20.56	35.05	72.96%
Chbres froides Négatives	5.00	13.72	22.57	36.43%
Chbres froides Produits finis	5.00	11.96	16.89	41.82%
Production refroidissement	84.00	80.71	101.70	104.08%
Laverie	11.30	30.36	31.67	37.22%
Circulation		18.26	23.19	
Autres				
Total	**160.20**	**227.98**	**294.75**	**70.27%**
Total S. Prod + Laverie	**144.30**	**193.72**	**257.56**	**74.49%**

(*) % de l'existant pour une surface recommandée à 100% en 2016



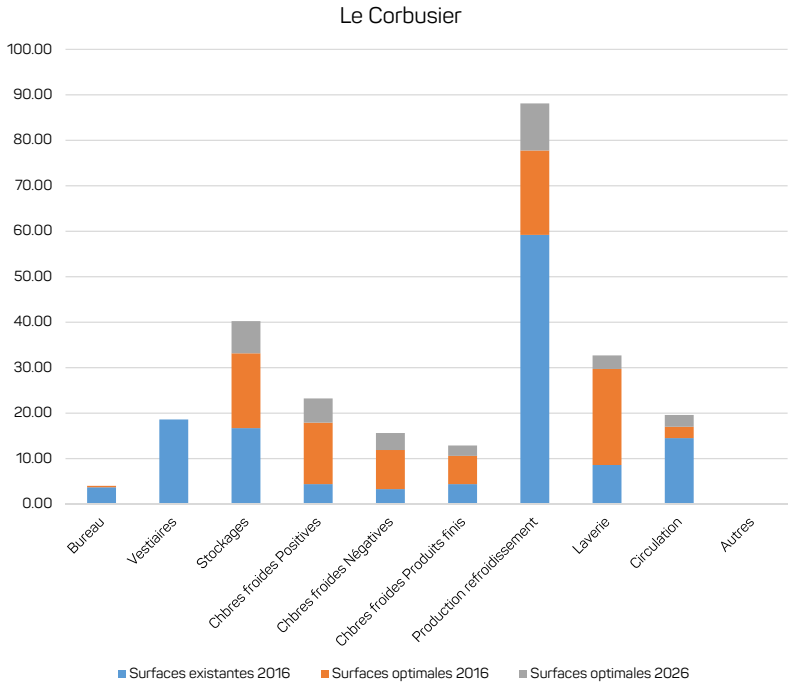
Hugo de Senger	Surfaces existantes 2016	Surfaces optimales 2016	Surfaces optimales 2026	% de l'existant*
Bureau		4.00	4.00	
Vestiaires		10.00	10.00	
Stockages		31.80	27.45	
Chbres froides Positives	11.40	16.20	13.68	70.39%
Chbres froides Négatives	7.10	10.89	8.74	65.21%
Chbres froides Produits finis	10.20	9.99	9.09	102.12%
Production refroidissement	32.80	75.79	68.90	43.28%
Laverie	11.60	29.29	31.17	39.61%
Circulation	13.30	16.44	15.10	80.92%
Autres				
Total	**86.40**	**204.38**	**188.14**	**42.27%**
Total S. Prod + Laverie	**73.10**	**173.94**	**159.04**	**42.03%**

(*) % de l'existant pour une surface recommandée à 100% en 2016



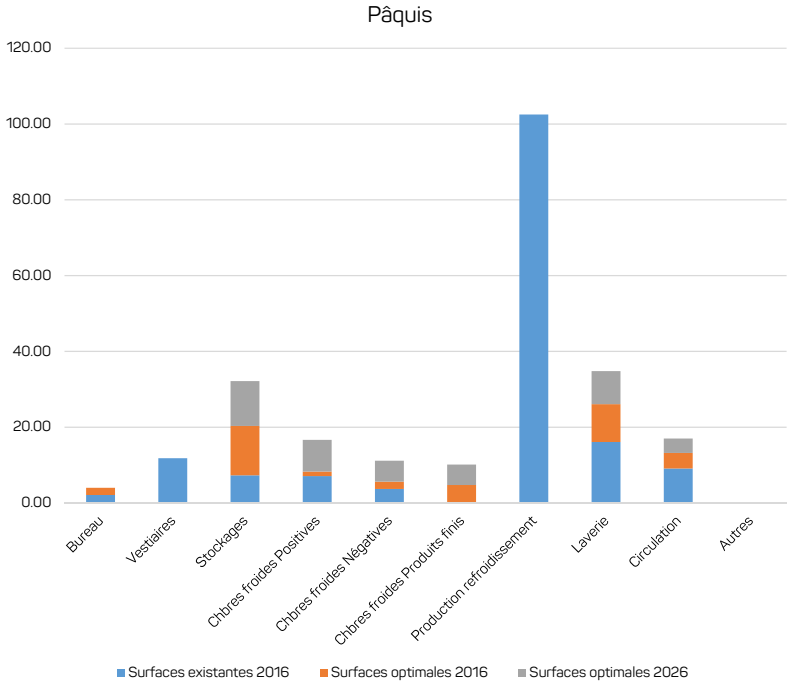
Le Corbusier	Surfaces existantes 2016	Surfaces optimales 2016	Surfaces optimales 2026	% de l'existant*
Bureau	3.70	4.00	4.00	92.50%
Vestiaires	18.60	10.00	10.00	186.00%
Stockages	16.70	33.16	40.22	50.37%
Chbres froides Positives	4.40	17.90	23.22	24.59%
Chbres froides Négatives	3.30	11.89	15.62	27.76%
Chbres froides Produits finis	4.40	10.59	12.88	41.55%
Production refroidissement	59.20	77.75	88.10	76.15%
Laverie	8.60	29.70	32.68	28.96%
Circulation	14.50	17.00	19.60	85.31%
Autres				
Total	**133.40**	**211.97**	**246.32**	**62.93%**
Total S. Prod + Laverie	**96.60**	**180.97**	**212.72**	**53.38%**

(*) % de l'existant pour une surface recommandée à 100% en 2016



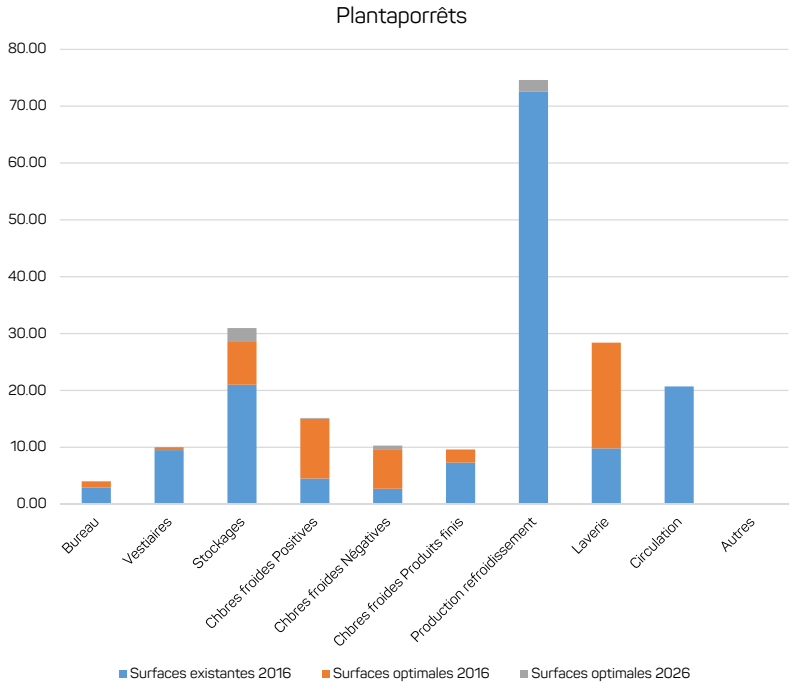
Pâquis	Surfaces existantes 2016	Surfaces optimales 2016	Surfaces optimales 2026	% de l'existant*
Bureau	2.10	4.00	4.00	52.50%
Vestiaires	11.80	10.00	10.00	118.00%
Stockages	7.30	20.33	32.15	35.91%
Chbres froides Positives	7.10	8.28	16.64	85.70%
Chbres froides Négatives	3.70	5.63	11.15	65.69%
Chbres froides Produits finis		4.72	10.15	
Production refroidissement	102.50	56.13	76.30	182.62%
Laverie	16.10	26.07	34.79	61.75%
Circulation	9.10	13.20	17.01	68.95%
Autres				
Total	**159.70**	**148.37**	**212.18**	**107.64%**
Total S. Prod + Laverie	**136.70**	**121.17**	**181.17**	**112.81%**

(*) % de l'existant pour une surface recommandée à 100% en 2016

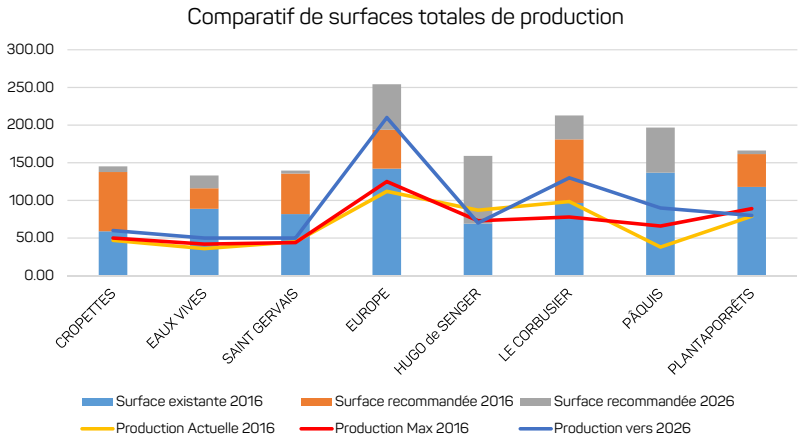


Plantaporrêts	Surfaces existantes 2016	Surfaces optimales 2016	Surfaces optimales 2026	% de l'existant*
Bureau	2.90	4.00	4.00	72.50%
Vestiaires	9.50	10.00	10.00	95.00%
Stockages	21.00	28.52	30.97	73.65%
Chbres froides Positives	4.50	15.01	15.16	29.97%
Chbres froides Négatives	2.70	9.53	10.28	28.34%
Chbres froides Produits finis	7.30	9.57	9.62	76.29%
Production refroidissement	72.60	70.43	74.60	103.08%
Laverie	9.80	28.40	27.89	34.51%
Circulation	20.70	15.30	16.00	135.33%
Autres				
Total	**151.00**	**190.75**	**198.52**	**79.16%**
Total S. Prod + Laverie	**117.90**	**161.45**	**168.52**	**73.02%**

(*) % de l'existant pour une surface recommandée à 100% en 2016



Le tableau ci-dessous met en évidence les déficits de surface de production (y.c. les surfaces de chambres froides) en fonction de la surface recommandée minimum pour le nombre de repas journaliers produits. Nous constatons qu'a l'exception de la cuisine des Pâquis, les sept autres cuisines manquent réellement d'espace.



Nous avons également superposé les courbes correspondant à la production actuelle, maximale de la cuisine et prévue en 2026.

Nous constatons que dans la très grande majorité des cas, la production maximale de la cuisine, suivant les surfaces actuelles, est bien inférieure à la production prévue pour 2026.

Les cuisines de Cropettes, Hugo de Senger et de Le Corbusier sont déjà largement au-dessus de la capacité maximale théorique de la cuisine et demandent impérativement et de façon urgente un réaménagement.

Pour déterminer les surfaces, nous avons utilisé trois différentes formules provenant du Traité d'ingénierie hôtelière et de Ingénierie de la restauration et de l'hôtellerie, dont nous avons fait la moyenne afin de donner la surface minimale nécessaire la plus juste.

CAPACITE ACTUELLE DE PRODUCTION :

Nous allons comparer la capacité du matériel existant pour le nombre de repas effectué avec la capacité théorique que ce matériel devrait avoir.
Nous prenons en compte les différentes capacités relevées sur site, le temps d'utilisation ainsi que le ratio entre la surface disponible et la surface théorique.

Nous emploierons trois formules différentes décrites ci-dessous et mises en application dans l'exemple présenté à la page suivante.

Formule 1*
La capacité maximale d'une cuisine peut-être calculée en tenant compte des éléments ci-dessus et suivant la formule suivante :

((((Four Nbre de niveaux + Braisière S en dm2 X 0,3 + Marmites Cap. en L) X 0,15) X Enfant 1,25) X 1000) X Temps d'occupation = **420 cvts/jour**
Liaison froide 52

Formule 2**
La capacité est calculée par type de matériel à disposition et en tenant compte du temps d'utilisation et de la surface de production réelle mise en rapport avec la surface de production recommandée.
Soit :

Braisière	(((Surface en dm2/30) X 1000) X Temps d'occupation) X S. de Prod. Réelle =	**563 cvts/jour**
Marmite	(((Capacité en litre/50) X 1000) X Temps d'occupation) X S. de Prod. Réelle =	**612 cvts/jour**
Four	(((Nbre de niveau/20) X 1000) X Temps d'occupation) X S. de Prod. Réelle =	**191 cvts/jour**
Cellule RR	(((Capacité en kg/110) X 1000) X Temps d'occupation) =	**364 cvts/jour**

Formule 3**
Nous pouvons utiliser les formules contenues dans "Formule 2" pour déduire, d'après le nombre de repas réalisé actuellement la capacité théorique optimum de chaque équipement nécessaire actuellement et pour 2026.
Soit :

Braisière	(((Nbre cvts/jour*30)/1000)/Temps d'occupation)/S. de Prod: Réelle =	**28 dm2**
Marmite	(((Nbre cvts/jour*50)/1000)/Temps d'occupation)/S. de Prod: Réelle =	**47 Litres**
Four	(((Nbre cvts/jour*20)/1000)/Temps d'occupation)/S. de Prod: Réelle =	**19 niveaux**
Cellule RR	((Nbre cvts/jour*110)1000)/Temps d'occupation =	**79 Kg**

Sources : * Traité d'ingénierie hôtelière
** Ingénierie de la restauration et de l'hôtellerie

COMPARATIF DE LA CAPACITE DU MATERIEL :

Cropettes

Cropettes		Type de matériel	Braisière surface en dm2	Marmites capacité en litres	Four Nbre de niveaux	Cellule RR en Kg	Temps d'occupation	Différence de S Prod	Nbre de repas Max
Repas		Capacité relevée	42	60	20		50.00%	42.80%	500
2016	470	Capacité optimale	66	110	44	103			
2026	600	Capacité 2026	84	140	56	132			
		Repas Max 2016	300	257	214			Moyenne :	193

Capacité relevée : C'est la capacité des équipements relevé sur site en 2016.

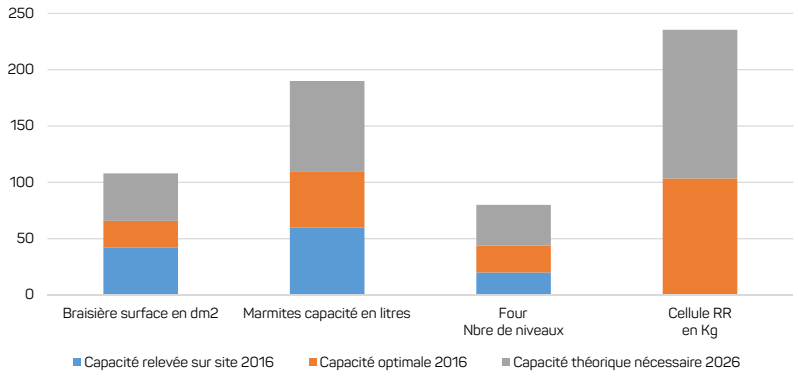
Capacité optimale : C'est la capacité optimale des équipements en 2016 en fonction du nombre de repas produits actuellement. Capacité calculée suivant la formule 3.

Capacité 2026 : C'est la capacité optimale des équipements à prévoir pour produire le nombre de repas estimé en 2026.

Repas Max 2016 : C'est le nombre de repas maximal pouvant être produits par chaque équipement suivant la capacité actuelle selon la formule 2.

Moyenne : C'est la moyenne du nombre de repas pouvant être produits par les quatre équipements contenus dans la ligne "Repas Max 2016".

Nbre de repas Max : C'est le nombre de repas maximal définit par la formule 1 et pouvant être produits avec l'équipement actuel.



Nous constatons que :

Braisières : 2016 - équipement de capacité insuffisante
2026 - rajouter un appareil ou en prendre une plus grande

Marmites : 2016 - équipement de capacité insuffisante
2026 - rajouter un appareil ou en prendre une plus grande

Fours : 2016 - équipement de capacité insuffisante
2026 - rajouter un appareil pour doubler la capacité

Celleule RR : 2016 - équipement inexistant
2026 - Impératif si liaison froide

Eaux Vives

Eaux Vives		Type de matériel	Braisière surface en dm2	Marmites capacité en litres	Four Nbre de niveaux	Cellule RR en Kg	Temps d'occupation	Différence de S Prod	Nbre de repas Max
Repas		Capacité relevée	44.15	80	10	80	50.00%	76.49%	420
2016	360	Capacité optimale	28	47	19	79			
2026	500	Capacité 2026	39	65	26	110			
		Repas Max 2016	563	612	191	364		Moyenne :	432

Capacité relevée : C'est la capacité des équipements relevé sur site en 2016.

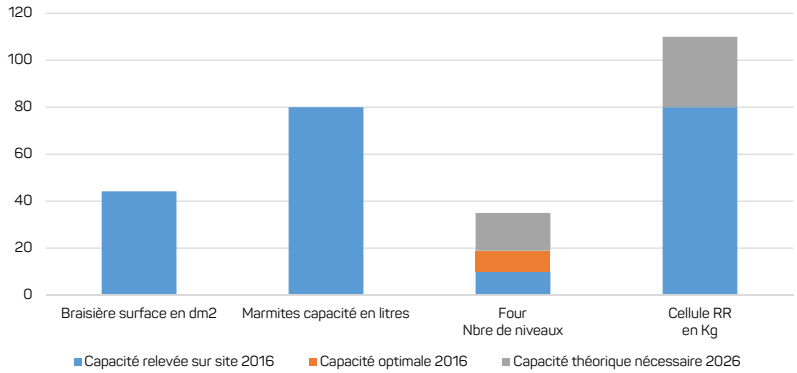
Capacité optimale : C'est la capacité optimale des équipements en 2016 en fonction du nombre de repas produits actuellement. Capacité calculée suivant la formule 3.

Capacité 2026 : C'est la capacité optimale des équipements à prévoir pour produire le nombre de repas estimé en 2026.

Repas Max 2016 : C'est le nombre de repas maximal pouvant être produits par chaque équipement suivant la capacité actuelle selon la formule 2.

Moyenne : C'est la moyenne du nombre de repas pouvant être produits par les quatre équipements contenus dans la ligne "Repas Max 2016".

Nbre de repas Max : C'est le nombre de repas maximal définit par la formule 1 et pouvant être produits avec l'équipement actuel.



Nous constatons que :

Braisières : 2016 - correct
2026 - correct

Marmites : 2016 - correct
2026 - correct

Fours : 2016 - équipement de capacité insuffisante
2026 - rajouter un appareil pour doubler la capacité

Celleule RR : 2016 - correct
2026 - rajouter un équipement pour augmenter la capacité

EFP Saint Gervais

EFP Saint Gervais		Type de matériel	Braisière surface en dm2	Marmites capacité en litres	Four Nbre de niveaux	Cellule RR en Kg	Temps d'occupation	Différence de S Prod	Nbre de repas Max
Repas		Capacité relevée	37.9	100	10	120	50.00%	60.36%	440
2016	450	Capacité optimale	45	75	30	99			
2026	500	Capacité 2026	50	83	33	110			
		Repas Max 2016	381	604	151	545		Moyenne :	420

Capacité relevée : C'est la capacité des équipements relevé sur site en 2016.

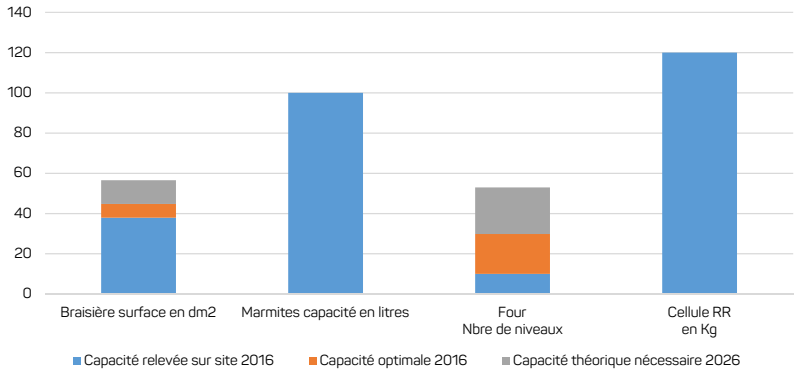
Capacité optimale : C'est la capacité optimale des équipements en 2016 en fonction du nombre de repas produits actuellement. Capacité calculée suivant la formule 3.

Capacité 2026 : C'est la capacité optimale des équipements à prévoir pour produire le nombre de repas estimé en 2026.

Repas Max 2016 : C'est le nombre de repas maximal pouvant être produits par chaque équipement suivant la capacité actuelle selon la formule 2.

Moyenne : C'est la moyenne du nombre de repas pouvant être produits par les quatre équipements contenus dans la ligne "Repas Max 2016".

Nbre de repas Max : C'est le nombre de repas maximal définit par la formule 1 et pouvant être produits avec l'équipement actuel.



Nous constatons que :

Braisières : 2016 - équipement de capacité insuffisante
2026 - rajouter un appareil ou en prendre une plus grande

Marmites : 2016 - correct
2026 - correct

Fours : 2016 - équipement de capacité insuffisante
2026 - rajouter au moins un appareil supplémentaire

Celleule RR : 2016 - correct
2026 - correct

Europe

Europe		Type de matériel	Braisière surface en dm2	Marmites capacité en litres	Four Nbre de niveaux	Cellule RR en Kg	Temps d'occupation	Différence de S Prod	Nbre de repas Max
Repas		Capacité relevée	188.1	104	32	372	50.00%	74.49%	1250
2016	1120	Capacité optimale	90	150	60	246			
2026	2100	Capacité 2026	169	282	113	462			
		Repas Max 2016	2335	775	596	1691		Moyenne :	1349

Capacité relevée : C'est la capacité des équipements relevé sur site en 2016.

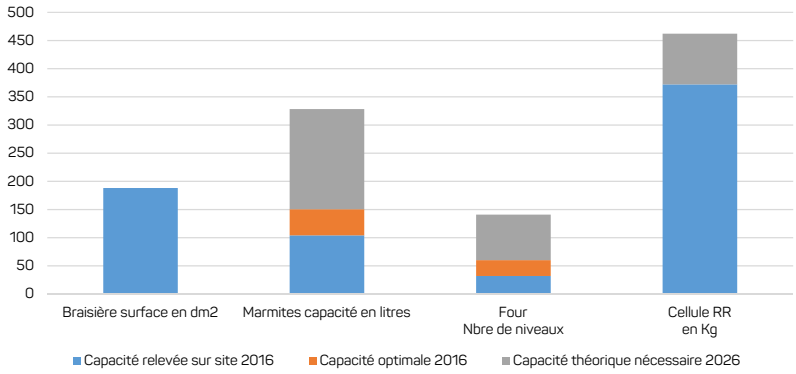
Capacité optimale : C'est la capacité optimale des équipements en 2016 en fonction du nombre de repas produits actuellement. Capacité calculée suivant la formule 3.

Capacité 2026 : C'est la capacité optimale des équipements à prévoir pour produire le nombre de repas estimé en 2026.

Repas Max 2016 : C'est le nombre de repas maximal pouvant être produits par chaque équipement suivant la capacité actuelle selon la formule 2.

Moyenne : C'est la moyenne du nombre de repas pouvant être produits par les quatre équipements contenus dans la ligne "Repas Max 2016".

Nbre de repas Max : C'est le nombre de repas maximal définit par la formule 1 et pouvant être produits avec l'équipement actuel.



Nous constatons que :

Braisières : 2016 - correct
2026 - correct

Marmites : 2016 - équipement de capacité insuffisante
2026 - rajouter un appareil ou en prendre une plus grande

Fours : 2016 - équipement de capacité insuffisante
2026 - rajouter au moins un appareil supplémentaire

Celleule RR : 2016 - correct
2026 - correct, augemnter un peu la capacité

Hugo de Senger

Hugo de Senger		Type de matériel	Braisière surface en dm2	Marmites capacité en litres	Four Nbre de niveaux	Cellule RR en Kg	Temps d'occupation	Différence de S Prod	Nbre de repas Max
Repas		Capacité relevée	48	200	16	430	50.00%	42.03%	730
2016	870	Capacité optimale	124	207	83	191			
2026	700	Capacité 2026	100	167	67	154			
		Repas Max 2016	336	841	168	1955		Moyenne :	825

Capacité relevée : C'est la capacité des équipements relevé sur site en 2016.

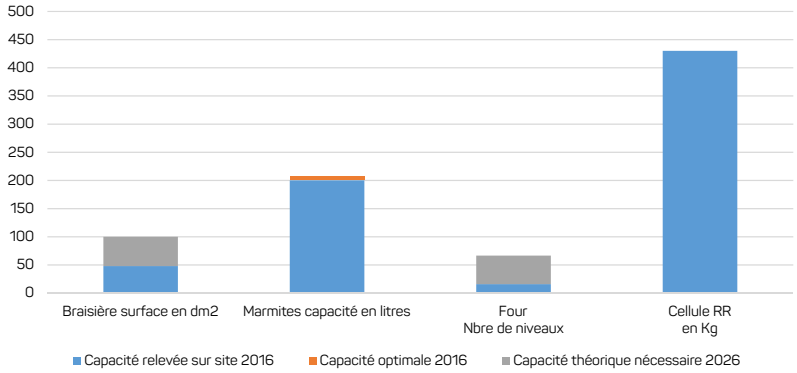
Capacité optimale : C'est la capacité optimale des équipements en 2016 en fonction du nombre de repas produits actuellement. Capacité calculée suivant la formule 3.

Capacité 2026 : C'est la capacité optimale des équipements à prévoir pour produire le nombre de repas estimé en 2026.

Repas Max 2016 : C'est le nombre de repas maximal pouvant être produits par chaque équipement suivant la capacité actuelle selon la formule 2.

Moyenne : C'est la moyenne du nombre de repas pouvant être produits par les quatre équipements contenus dans la ligne "Repas Max 2016".

Nbre de repas Max : C'est le nombre de repas maximal définit par la formule 1 et pouvant être produits avec l'équipement actuel.



Nous constatons que :

Braisières : 2016 - équipement de capacité insuffisante
2026 - rajouter un appareil ou en prendre une plus grande

Marmites : 2016 - correct
2026 - correct

Fours : 2016 - équipement de capacité insuffisante
2026 - rajouter plusieurs appareils supplémentaires

Celleule RR : 2016 - correct
2026 - correct

Le Corbusier

Le Corbusier		Type de matériel	Braisière surface en dm2	Marmites capacité en litres	Four Nbre de niveaux	Cellule RR en Kg	Temps d'occupation	Différence de S Prod	Nbre de repas Max
Repas		Capacité relevée	100	100	20	160	50.00%	53.38%	780
2016	985	Capacité optimale	111	185	74	217			
2026	1300	Capacité 2026	146	244	97	286			
		Repas Max 2016	890	534	267	727		Moyenne :	604

Capacité relevée : C'est la capacité des équipements relevé sur site en 2016.

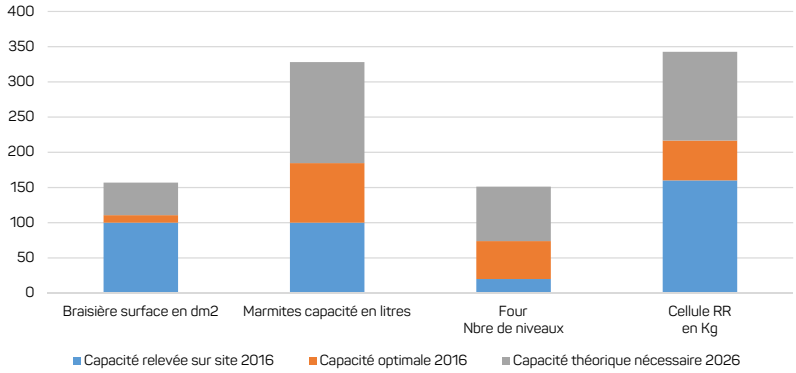
Capacité optimale : C'est la capacité optimale des équipements en 2016 en fonction du nombre de repas produits actuellement. Capacité calculée suivant la formule 3.

Capacité 2026 : C'est la capacité optimale des équipements à prévoir pour produire le nombre de repas estimé en 2026.

Repas Max 2016 : C'est le nombre de repas maximal pouvant être produits par chaque équipement suivant la capacité actuelle selon la formule 2.

Moyenne : C'est la moyenne du nombre de repas pouvant être produits par les quatre équipements contenus dans la ligne "Repas Max 2016".

Nbre de repas Max : C'est le nombre de repas maximal définit par la formule 1 et pouvant être produits avec l'équipement actuel.



Nous constatons que :

Braisières : 2016 - équipement de capacité insuffisante
2026 - rajouter un appareil ou en prendre une plus grande

Marmites : 2016 - correct
2026 - correct

Fours : 2016 - équipement de capacité insuffisante
2026 - rajouter plusieurs appareils supplémentaires

Celleule RR : 2016 - correct
2026 - correct

Pâquis

Pâquis		Type de matériel	Braisière surface en dm2	Marmites capacité en litres	Four Nbre de niveaux	Cellule RR en Kg	Temps d'occupation	Différence de S Prod	Nbre de repas Max
Repas		Capacité relevée	40	150	20		50.00%	112.81%	660
2016	380	Capacité optimale	20	34	13	84			
2026	900	Capacité 2026	48	80	32	198			
		Repas Max 2016	752	1692	564			Moyenne :	752

Capacité relevée : C'est la capacité des équipements relevé sur site en 2016.

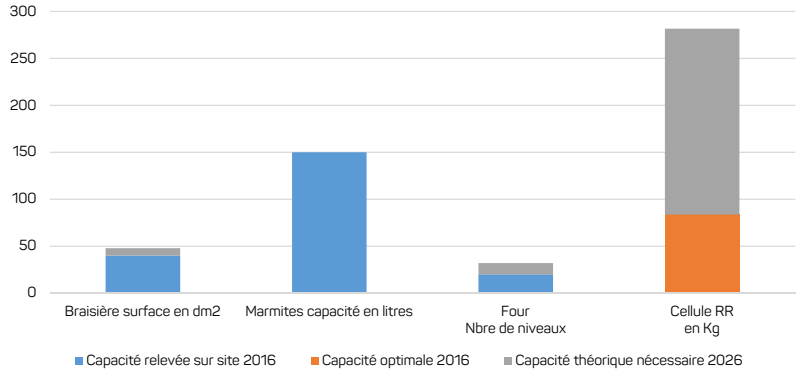
Capacité optimale : C'est la capacité optimale des équipements en 2016 en fonction du nombre de repas produits actuellement. Capacité calculée suivant la formule 3.

Capacité 2026 : C'est la capacité optimale des équipements à prévoir pour produire le nombre de repas estimé en 2026.

Repas Max 2016 : C'est le nombre de repas maximal pouvant être produits par chaque équipement suivant la capacité actuelle selon la formule 2.

Moyenne : C'est la moyenne du nombre de repas pouvant être produits par les quatre équipements contenus dans la ligne "Repas Max 2016".

Nbre de repas Max : C'est le nombre de repas maximal définit par la formule 1 et pouvant être produits avec l'équipement actuel.



Nous constatons que :

Braisières : 2016 - correct
2026 - équipement de capacité légèrement insuffisante

Marmites : 2016 - correct
2026 - correct

Fours : 2016 - correct
2026 - équipement de capacité insuffisante

Celleule RR : 2016 - équipement inexistant
2026 - Impératif si liaison froide

Plantaporrêts

Plantaporrêts		Type de matériel	Braisière surface en dm2	Marmites capacité en litres	Four Nbre de niveaux	Cellule RR en Kg	Temps d'occupation	Différence de S Prod	Nbre de repas Max
Repas		Capacité relevée	131.4		35	100	50.00%	73.02%	890
2016	790	Capacité optimale	65	108	43	174			
2026	800	Capacité 2026	66	110	44	176			
		Repas Max 2016	1599		639	455		Moyenne :	673

Capacité relevée : C'est la capacité des équipements relevé sur site en 2016.

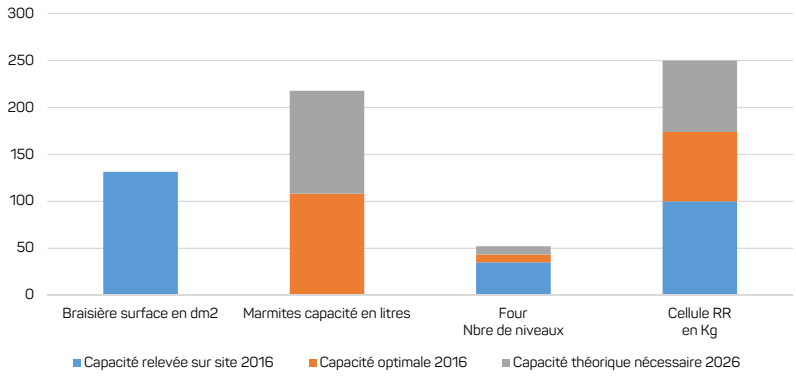
Capacité optimale : C'est la capacité optimale des équipements en 2016 en fonction du nombre de repas produits actuellement. Capacité calculée suivant la formule 3.

Capacité 2026 : C'est la capacité optimale des équipements à prévoir pour produire le nombre de repas estimé en 2026.

Repas Max 2016 : C'est le nombre de repas maximal pouvant être produits par chaque équipement suivant la capacité actuelle selon la formule 2.

Moyenne : C'est la moyenne du nombre de repas pouvant être produits par les quatre équipements contenus dans la ligne "Repas Max 2016".

Nbre de repas Max : C'est le nombre de repas maximal définit par la formule 1 et pouvant être produits avec l'équipement actuel.



Nous constatons que :

Braisières : 2016 - correct
2026 - correct

Marmites : 2016 - équipement de capacité insuffisante
2026 - équipement à installer impérativement

Fours : 2016 - correct
2026 - équipement de capacité légèrement insuffisante

Celleule RR : 2016 - équipement de capacité insuffisante
2026 - équipement à installer impérativement

RECAPITULATIF :

Dans les tableaux ci-dessus, sont pris en considération :
- L'augmentation de repas prévue entre 2016 et 2026
- Les rapports de surface entre l'existant et la surface optimale nécessaire en 2016 et 2026
- Les capacités de production des différents équipements en 2016 et en 2026

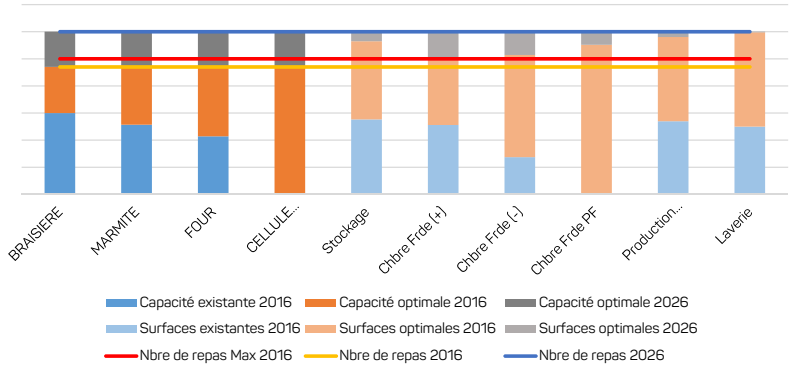
Situation actuelle des cuisines	Cropettes	Eaux Vives	Saint Gervais	Europe	Hugo de Senger	Le Corbusier	Pâquis	Plantaporrêts
Nombre de repas 2016	470	360	450	1120	870	985	380	790
S. de stockage	🔴	🟢	🔴	🔴	🔴	🔴	🔴	🔴
S. Chambre froide (+)	🔴	🔴	🔴	🔴	🔴	🔴	🔴	🔴
S. Chambre froide (-)	🔴	🔴	🔴	🔴	🔴	🔴	🔴	🔴
S. Chambre froide PF	🔴	🔵	🔴	🔴	🟢	🔴	🔴	🔴
S. de production	🔴	🔴	🔴	🟢	🔴	🔴	🟢	🔴
S. de Laverie	🔴	🔴	🔴	🔴	🔴	🔴	🔴	🔴
Braisière	🔴	🟢	🔴	🟢	🔴	🟢	🟢	🟢
Marmite	🔴	🟢	🟢	🔴	🟢	🔴	🟢	🔴
Four	🔴	🔴	🔴	🔴	🔴	🔴	🟢	🟢
Cellule RR	🔴	🔴	🟢	🟢	🟢	🔴	🔴	🔴

Nous constatons que pour l'ensemble des cuisines, les surfaces disponibles et les capacités des équipements sont sous évaluées pour le nombre de repas prévu.
Il en résulte des défauts en ce qui concerne le respect des normes d'hygiène en vigueur et sans aucun doute la qualité des repas produits s'en ressent.

Situation des cuisines en 2026	Cropettes	Eaux Vives	Saint Gervais	Europe	Hugo de Senger	Le Corbusier	Pâquis	Plantaporrêts
Nombre de repas 2026	600	500	500	2100	700	1300	900	800
Evolution des repas 2026 %	27.7	38.9	11.1	87.5	-19.5	32.0	136.8	1.3
S. de stockage	🔴	🟢	🔴	🔴	🔴	🔴	🔴	🔴
S. Chambre froide (+)	🔴	🔴	🔴	🔴	🔴	🔴	🔴	🔴
S. Chambre froide (-)	🔴	🔴	🔴	🔴	🔴	🔴	🔴	🔴
S. Chambre froide PF	🔴	🔵	🔴	🔴	🟢	🔴	🔴	🔵
S. de production	🔴	🔴	🔴	🟢	🔴	🔴	🟢	🔴
S. de Laverie	🔴	🔴	🔴	🔴	🔴	🔴	🔴	🔴
Braisière	🔴	🟢	🔵	🔵	🔴	🔵	🟢	🟢
Marmite	🔴	🟢	🟢	🟢	🟢	🔴	🟢	🔴
Four	🔴	🔴	🔴	🔴	🔴	🔴	🔴	🔴
Cellule RR	🔴	🔵	🔵	🔴	🟢	🔴	🔴	🔴

Légende : 🔴 Insuffisant 🔵 Correct 🟢 Bon

CROPETTES :



Equipements :

2016 470 cvts	Max 2016 500 cvts	2026 600 cvts	Capacité actuelle 2016	Capacité Optimale 2016	Capacité optimale 2026	Capacité minimum des équipements
Braisière en dm2			42 dm2	66 dm2	84 dm2	75 dm2
Marmite en litres			60 Litres	110 Litres	140 Litres	125 Litres
Four en niveaux			20 niveaux	44 niveaux	56 niveaux	50 niveaux
Cellule RR en Kg				103 Kg	132 Kg	118 Kg

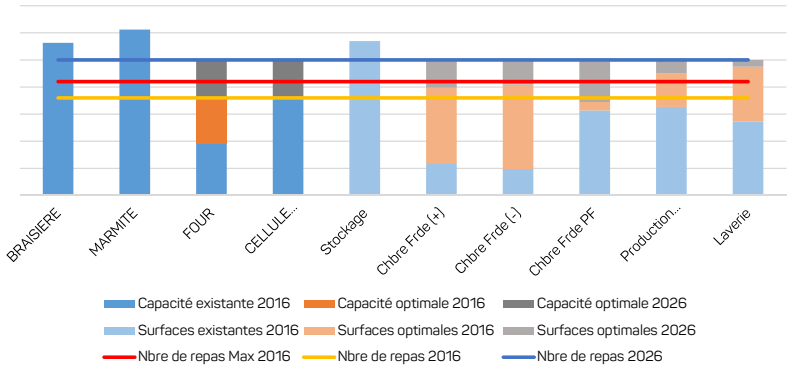
Nous préconisons d'installer une braisière supplémentaire, une marmite supplémentaire, un four 20 niveaux de plus et de mettre en place une cellule de refroidissement rapide de 80kg minimum si distribution en liaison froide.

Surfaces :

2016 470 cvts	Max 2016 500 cvts	2026 600 cvts	Surface actuelle 2016	Surface Optimale 2016	Surface optimale 2026	Surface manquante
Stockage			12.10 m²	24.73 m²	26.27 m²	14.17 m²
Chambre froide positive			5.20 m²	10.28 m²	12.20 m²	7.00 m²
Chambre froide négative			1.80 m²	6.75 m²	7.88 m²	6.08 m²
Chbre froide produits finis				7.87 m²	8.57 m²	8.57 m²
Production Refroidissement			30.20 m²	64.99 m²	67.20 m²	37.00 m²
Laverie			9.60 m²	22.98 m²	23.07 m²	13.47 m²
			58.90 m²	137.60 m²	145.18 m²	86.28 m²

Afin de remplir les objectifs fixés pour 2026, et compte tenu du manque actuel d'espace, il est nécessaire de trouver, soit par le biais de locaux adjacents, soit par la construction d'extensions, de la surface supplèmentaire à concurrence de 90m2 environ.
Cette surface supplémentaire doit être répartie suivant les tableau ci-dessus en fonction des besoins dans les différents espaces liés à la production.

EAUX VIVES :



Equipements :

2016 360 cvts	Max 2016 460 cvts	2026 500 cvts	Capacité actuelle 2016	Capacité Optimale 2016	Capacité optimale 2026	Capacité minimum des équipements
Braisière en dm2			44 dm2	28 dm2	39 dm2	34 dm2
Marmite en litres			80 Litres	47 Litres	65 Litres	56 Litres
Four en niveaux			10 niveaux	19 niveaux	26 niveaux	22 niveaux
Cellule RR en Kg			80 Kg	79 Kg	110 Kg	95 Kg

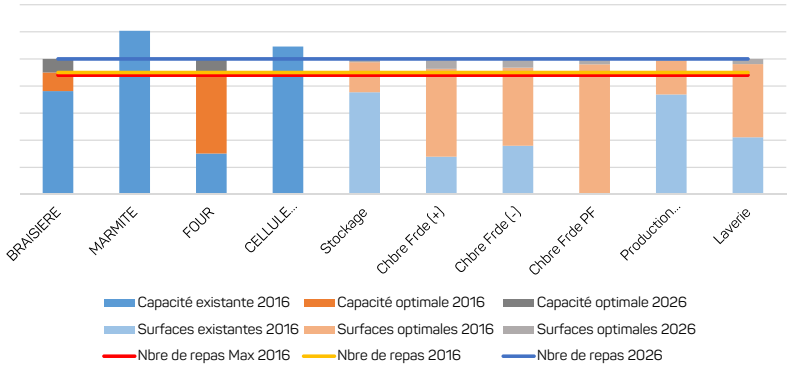
Nous préconisons d'installer un four de 10 niveaux supplémentaire ou de remplacer l'ancien par un four de 20 niveaux.

Surfaces :

2016 360 cvts	Max 2016 460 cvts	2026 500 cvts	Surface actuelle 2016	Surface Optimale 2016	Surface optimale 2026	Surface manquante
Stockage			27.80 m²	20.09 m²	24.42 m²	-3.38 m²
Chambre froide positive			2.40 m²	7.99 m²	10.06 m²	7.66 m²
Chambre froide négative			1.30 m²	5.46 m²	6.67 m²	5.37 m²
Chbre froide produits finis			4.20 m²	4.62 m²	6.70 m²	2.50 m²
Production Refroidissement			40.40 m²	55.79 m²	61.83 m²	21.43 m²
Laverie			12.70 m²	22.15 m²	23.33 m²	10.63 m²
			88.80 m²	116.09 m²	133.02 m²	44.22 m²

Afin de remplir les objectifs fixés pour 2026, et compte tenu du manque actuel d'espace, il est nécessaire de trouver, soit par le biais de locaux adjacents, soit par la construction d'extensions, de la surface supplèmentaire à concurrence de 45m2 environ.
Cette surface supplémentaire doit être répartie suivant les tableau ci-dessus en fonction des besoins dans les différents espaces liés à la production.

EFP SAINT GERVAIS :



Equipements :

2016 450 cvts	Max 2016 440 cvts	2026 500 cvts	Capacité actuelle 2016	Capacité Optimale 2016	Capacité optimale 2026	Capacité minimum des équipements
Braisière en dm2			38 dm2	45 dm2	50 dm2	47 dm2
Marmite en litres			100 Litres	75 Litres	83 Litres	79 Litres
Four en niveaux			10 niveaux	30 niveaux	33 niveaux	31 niveaux
Cellule RR en Kg			120 Kg	99 Kg	110 Kg	105 Kg

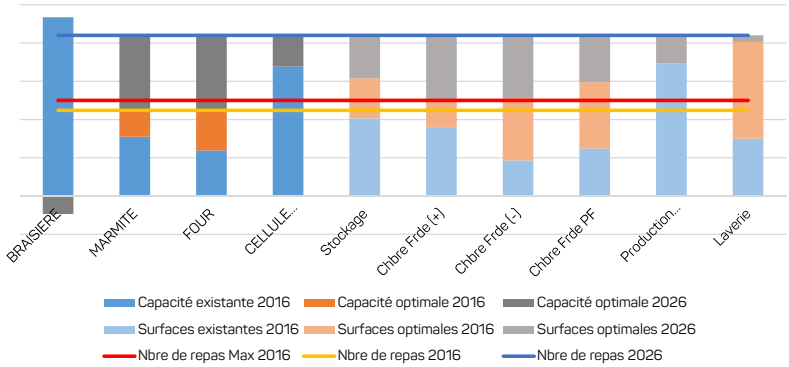
Nous préconisons d'installer un four de 10 niveaux supplémentaire ou de remplacer l'ancien par un four de 20 niveaux ainsi que d'augmenter la surface des braisières.

Surfaces :

2016 450 cvts	Max 2016 440 cvts	2026 500 cvts	Surface actuelle 2016	Surface Optimale 2016	Surface optimale 2026	Surface manquante
Stockage			18.40 m²	23.83 m²	24.42 m²	6.02 m²
Chambre froide positive			2.80 m²	9.32 m²	10.06 m²	7.26 m²
Chambre froide négative			2.40 m²	6.24 m²	6.67 m²	4.27 m²
Chbre froide produits finis				6.43 m²	6.70 m²	6.70 m²
Production Refroidissement			45.60 m²	60.98 m²	61.83 m²	16.23 m²
Laverie			12.60 m²	28.73 m²	29.89 m²	17.29 m²
			81.80 m²	135.53 m²	139.57 m²	57.77 m²

Afin de remplir les objectifs fixés pour 2026, et compte tenu du manque actuel d'espace, il est nécessaire de trouver, soit par le biais de locaux adjacents, soit par la construction d'extensions, de la surface supplèmentaire à concurrence de 60m2 environ.
Cette surface supplémentaire doit être répartie suivant les tableau ci-dessus en fonction des besoins dans les différents espaces liés à la production.

EUROPE :



Equipements :

2016 1120 cvts	Max 2016 1820 cvts	2026 2100 cvts	Capacité actuelle 2016	Capacité Optimale 2016	Capacité optimale 2026	Capacité minimum des équipements
Braisière en dm2			188 dm2	90 dm2	169 dm2	130 dm2
Marmite en litres			104 Litres	150 Litres	282 Litres	216 Litres
Four en niveaux			32 niveaux	60 niveaux	113 niveaux	86 niveaux
Cellule RR en Kg			372 Kg	246 Kg	462 Kg	354 Kg

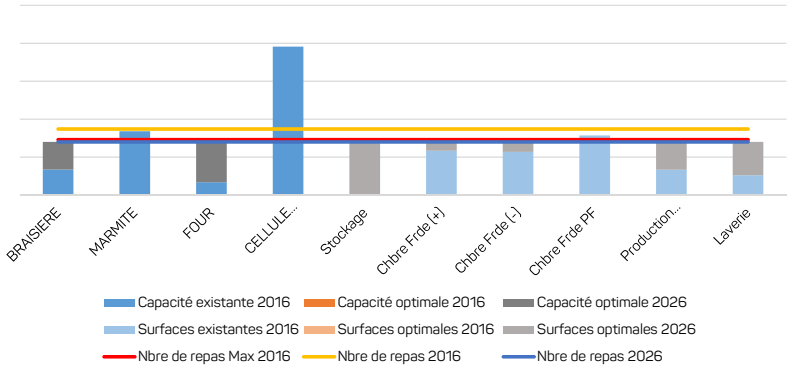
Nous préconisons d'installer deux fours de 20 niveaux supplémentaires ainsi qu'une marmite de 100 litres minimum.

Surfaces :

2016 1120 cvts	Max 2016 1820 cvts	2026 2100 cvts	Surface actuelle 2016	Surface Optimale 2016	Surface optimale 2026	Surface manquante
Stockage			24.00 m²	36.42 m²	49.68 m²	25.68 m²
Chambre froide positive			15.00 m²	20.56 m²	35.05 m²	20.05 m²
Chambre froide négative			5.00 m²	13.72 m²	22.57 m²	17.57 m²
Chbre froide produits finis			5.00 m²	11.96 m²	16.89 m²	11.89 m²
Production Refroidissement			84.00 m²	80.71 m²	101.70 m²	17.70 m²
Laverie			11.30 m²	30.36 m²	31.67 m²	20.37 m²
			144.30 m²	193.72 m²	257.56 m²	113.26 m²

Afin de remplir les objectifs fixés pour 2026, et compte tenu du manque actuel d'espace, il est nécessaire de trouver, soit par le biais de locaux adjacents, soit par la construction d'extensions, de la surface supplémentaire à concurrence de 115m2 environ.
Cette surface supplémentaire doit être répartie suivant les tableau ci-dessus en fonction des besoins dans les différents espaces liés à la production.

HUGO de SENGER :



Equipements :

2016 870 cvts	Max 2016 730 cvts	2026 700 cvts	Capacité actuelle 2016	Capacité Optimale 2016	Capacité optimale 2026	Capacité minimum des équipements
Braisière en dm2			48 dm2	124 dm2	100 dm2	112 dm2
Marmite en litres			200 Litres	207 Litres	167 Litres	187 Litres
Four en niveaux			16 niveaux	83 niveaux	67 niveaux	75 niveaux
Cellule RR en Kg			430 Kg	191 Kg	154 Kg	173 Kg

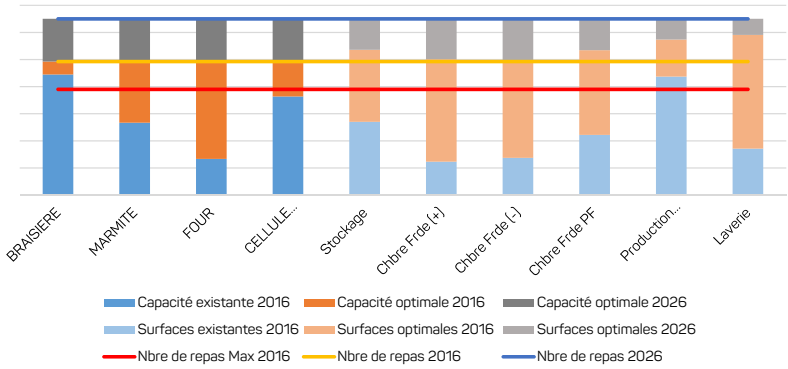
Nous préconisons d'installer deux fours de 20 niveaux supplémentaires et une braisière de plus.

Surfaces :

2016 870 cvts	Max 2016 730 cvts	2026 700 cvts	Surface actuelle 2016	Surface Optimale 2016	Surface optimale 2026	Surface manquante
Stockage				31.80 m²	27.45 m²	27.45 m²
Chambre froide positive			11.40 m²	16.20 m²	13.68 m²	2.28 m²
Chambre froide négative			7.10 m²	10.89 m²	8.74 m²	1.64 m²
Chbre froide produits finis			10.20 m²	9.99 m²	9.09 m²	-1.11 m²
Production Refroidissement			32.80 m²	75.79 m²	68.90 m²	36.10 m²
Laverie			11.60 m²	29.29 m²	31.17 m²	19.57 m²
			73.10 m²	173.94 m²	159.04 m²	85.94 m²

Afin de remplir les objectifs fixés pour 2026, et compte tenu du manque actuel d'espace, il est nécessaire de trouver, soit par le biais de locaux adjacents, soit par la construction d'extensions, de la surface supplèmentaire à concurrence de 85m2 environ.
Cette surface supplémentaire doit être répartie suivant les tableau ci-dessus en fonction des besoins dans les différents espaces liés à la production.

LE CORBUSIER :



Equipements :

2016 985 cvts	Max 2016 780 cvts	2026 1300 cvts	Capacité actuelle 2016	Capacité Optimale 2016	Capacité optimale 2026	Capacité minimum des équipements
Braisière en dm2			100 dm2	111 dm2	146 dm2	128 dm2
Marmite en litres			100 Litres	185 Litres	244 Litres	214 Litres
Four en niveaux			20 niveaux	74 niveaux	97 niveaux	86 niveaux
Cellule RR en Kg			160 Kg	217 Kg	286 Kg	251 Kg

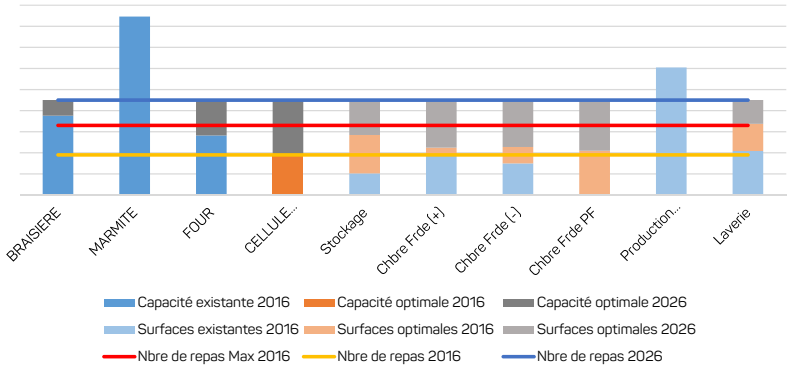
Nous préconisons d'installer deux fours de 20 niveaux supplémentaires, une marmite de 100 litres minimum, ainsi qu'une braisière de 30dm2 minimum. Il faut également installer une cellule RR de 100 kg minimum en plus.

Surfaces :

2016 985 cvts	Max 2016 780 cvts	2026 1300 cvts	Surface actuelle 2016	Surface Optimale 2016	Surface optimale 2026	Surface manquante
Stockage			16.70 m²	33.16 m²	40.22 m²	23.52 m²
Chambre froide positive			4.40 m²	17.90 m²	23.22 m²	18.82 m²
Chambre froide négative			3.30 m²	11.89 m²	15.62 m²	12.32 m²
Chbre froide produits finis			4.40 m²	10.59 m²	12.88 m²	8.48 m²
Production Refroidissement			59.20 m²	77.75 m²	88.10 m²	28.90 m²
Laverie			8.60 m²	29.70 m²	32.68 m²	24.08 m²
			96.60 m²	180.97 m²	212.72 m²	116.12 m²

Afin de remplir les objectifs fixés pour 2026, et compte tenu du manque actuel d'espace, il est nécessaire de trouver, soit par le biais de locaux adjacents, soit par la construction d'extensions, de la surface supplèmentaire à concurrence de 115m2 environ.
Cette surface supplémentaire doit être répartie suivant les tableau ci-dessus en fonction des besoins dans les différents espaces liés à la production.

PÂQUIS :



Equipements :

2016 380 cvts	Max 2016 660 cvts	2026 900 cvts	Capacité actuelle 2016	Capacité Optimale 2016	Capacité optimale 2026	Capacité minimum des équipements
Braisière en dm2			40 dm2	20 dm2	48 dm2	34 dm2
Marmite en litres			150 Litres	34 Litres	80 Litres	57 Litres
Four en niveaux			20 niveaux	13 niveaux	32 niveaux	23 niveaux
Cellule RR en Kg				84 Kg	198 Kg	141 Kg

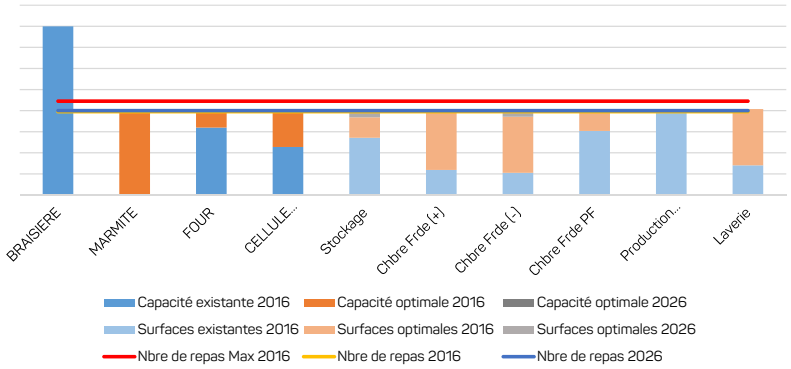
Nous préconisons de remplacer les équipements trop vieux et éventuellement d'en augmenter la capacité.
Si production en liaison froide, investissement impératif dans une cellule de refroidissement rapide.

Surfaces :

2016 380 cvts	Max 2016 660 cvts	2026 900 cvts	Surface actuelle 2016	Surface Optimale 2016	Surface optimale 2026	Surface manquante
Stockage			7.30 m²	20.33 m²	32.15 m²	24.85 m²
Chambre froide positive			7.10 m²	8.28 m²	16.64 m²	9.54 m²
Chambre froide négative			3.70 m²	5.63 m²	11.15 m²	7.45 m²
Chbre froide produits finis				4.72 m²	10.15 m²	10.15 m²
Production Refroidissement			102.50 m²	56.13 m²	76.30 m²	-26.20 m²
Laverie			16.10 m²	26.07 m²	34.79 m²	18.69 m²
			136.70 m²	121.17 m²	181.17 m²	44.47 m²

Afin de remplir les objectifs fixés pour 2026, et compte tenu du manque actuel d'espace, il est nécessaire de trouver, soit par le biais de locaux adjacents, soit par la construction d'extensions, de la surface supplèmentaire à concurrence de 45m2 environ.
Cette surface supplémentaire doit être répartie suivant les tableau ci-dessus en fonction des besoins dans les différents espaces liés à la production, notament en stockage et chambre froide.

PLANTAPORRÊTS :



Equipements :

2016 790 cvts	Max 2016 890 cvts	2026 800 cvts	Capacité actuelle 2016	Capacité Optimale 2016	Capacité optimale 2026	Capacité minimum des équipements
Braisière en dm2			131 dm2	65 dm2	66 dm2	65 dm2
Marmite en litres				108 Litres	110 Litres	109 Litres
Four en niveaux			35 niveaux	43 niveaux	44 niveaux	44 niveaux
Cellule RR en Kg			100 Kg	174 Kg	176 Kg	175 Kg

Nous préconisons une marmite de 100 litres minimum, le remplacement du four de 10 niveaux par un de 20 niveaux et une cellule de refroidissement rapide de 100 kg minimum.

Surfaces :

2016 790 cvts	Max 2016 890 cvts	2026 800 cvts	Surface actuelle 2016	Surface Optimale 2016	Surface optimale 2026	Surface manquante
Stockage			21.00 m²	28.52 m²	30.97 m²	9.97 m²
Chambre froide positive			4.50 m²	15.01 m²	15.16 m²	10.66 m²
Chambre froide négative			2.70 m²	9.53 m²	10.28 m²	7.58 m²
Chbre froide produits finis			7.30 m²	9.57 m²	9.62 m²	2.32 m²
Production Refroidissement			72.60 m²	70.43 m²	74.60 m²	2.00 m²
Laverie			9.80 m²	28.40 m²	27.89 m²	18.09 m²
			117.90 m²	161.45 m²	168.52 m²	50.62 m²

Afin de remplir les objectifs fixés pour 2026, et compte tenu du manque actuel d'espace, il est nécessaire de trouver, soit par le biais de locaux adjacents, soit par la construction d'extensions, de la surface supplèmentaire à concurrence de 50m2 environ.
Cette surface supplémentaire doit être répartie suivant les tableau ci-dessus en fonction des besoins dans les différents espaces liés à la production, notament en stockage et chambre froide.

CONCLUSIONS :

Cet audit a permis de mettre en évidence les carences en matière de surface et d'équipement.
A l'heure actuelle, l'ensemble des cuisines est en surproduction dans des espaces insuffisants. Cette situation va s'aggraver avec l'augmentation prévue de la quantité de repas journalière à produire d'ici à 2026.
Nous avons étudié chaque cuisine de manière indépendante afin de proposer la meilleure étude et ce dans un souci constant du respect des normes en vigueur, du budget le plus cohérent et surtout afin de proposer la meilleure qualité de repas aux enfants qui en bénéficient.
Il est également important de prendre en considération, qu'un équipement récent sera plus performant et que, compte tenu des avancées récentes dans les technologies employées pour la fabrication de ce matériel, il sera beaucoup moins énergivore qu'un matériel vieux de 30 ans. Son impact écologique en sera d'autant réduit.

Nous recommandons vivement de mettre à disposition de chaque cuisine les locaux adjacents afin d'accroître la surface de production.
Il est impératif d'augmenter la taille des chambres froides et notamment des chambres froides positives (inclus celles de produits finis) et ce pour tous les sites sauf Hugo de Senger.

Si, au vu des tableaux présentés précédemment, les capacités des braisières et marmites sont un peu faibles, ce n'est pas dans ce domaine que l'investissement sera le plus important.
Il est impératif d'augmenter la capacité de chaque cuisine en four et surtout en cellules de refroidissement rapide. Pour rappel, les aliments ne doivent pas rester plus de deux heures à une température comprise entre +63°C et +10°C.
Si on prend comme exemple la cuisine de Hugo de Senger, malgré une surface de production extrêmement restreinte, la production des 870 repas journaliers est rendue possible, d'une part, car les ressources sont importantes, mais également par la très forte capacité de stockage froid et la très grande capacité des cellules de refroidissement rapide qui permettent de traiter (cuisson et refroidissement) plusieurs tournées de braisière/marmites et four.
Compte tenu du temps d'occupation de la cuisine (environ 50%), si le matériel de cuisson n'est pas suffisant, il faut pouvoir effectuer plusieurs tournées avec chaque matériel. Si les équipements qui se trouvent en bout de chaine (celllule RR) ne sont pas suffisants, cette production est impossible, y compris si on augmente les ressources.

Afin de compenser une éventuelle augmentation des ressources nécessaire pour une production, il faut organiser de façon cohérente la chaine de transformation. Nous recommandons vivement l'investissement de four et de cellule de refroidissement rapide à chariot et compatible entre eux afin de réduire au minimum les temps de manipulation.
Lors d'une cuisson au four, les bacs GN seront garnis puis mis en place sur un chariot de 20 niveaux. Le chariot sera sorti du four pour être poussé dans la cellule de refroidissement rapide puis mis en chambre froide de produits finis et enfin, les bacs seront mis en place dans les thermoports.
L'économie de temps ainsi réalisée est à prendre en compte car elle réduit de façon significative l'emploi d'une ou plusieurs ressources suivant la production totale.

Les comparatifs de surface et de capacité d'équipements nous ont permis de mettre en évidence les 4 cuisines les plus à même d'absorber cette croissance. Les surfaces disponibles ainsi que les équipements déjà en place, même si ils doivent être remplacés, de ces 4 cuisines, offrent la plus grande possibilité de modification tout en restant dans des budgets relativement faible en terme de transformation du bâtiment.

Les quatre cuisines retenues sont :
Pour la rive gauche : Le Corbusier et Plantaporrêts
Pour la rive droite : Europe et Pâquis

BUDGET

Dans les pages suivantes nous trouverons les budgets détaillés d'une part pour chaque cuisine en tenant compte des couts liés au remplacement du matériel existant et d'autre part, les couts liés à l'investissement minimum nécessaire afin de remettre la cuisine à niveau.
Chaque budget détaillé permet de visualiser les investissements par équipement et par année de façon claire pour une période allant de 2016 à 2030. Les dates de fin de vie des équipements sont estimatives. Il est tout à fait probable qu'un équipement puisse assurer sa fonction encore quelques années ou au contraire tomber irrémédiablement en panne dans un délai bref. Les coûts de remplacement des équipements existant ont certainement été provisionnés.

Compte tenu du nombre de paramètre qu'il nous est actuellement impossible d'évaluer, le budget des chambres froides n'a pas été pris en compte. Les couts d'installation peuvent énormément varier suivant le type de refroidissement (autonome, froid central), la localisation dans le bâtiment et par conséquent les travaux à effectuer (carottages, longueur de tuyau froid, alimentation, etc...).

Enfin, un récapitulatif des coûts permet de définir le budget d'investissement global nécessaire par année. Nous remarquerons que les années 2016 et 2020 sont les deux années les plus importantes avec respectivement un budget autour de 1'650'000,00 chf et 600'000,00 chf.

Nous attirons l'attention sur le fait que les capacités des équipements minimum nécessaire ont été calculées en faisant la moyenne de l'existant et de l'idéal. Cette capacité est donc réellement le minimum nécessaire. Être en dessous de cette capacité rendrait impossible la réalisation des quantités de repas demandées.

LISTE DES EQUIPEMENTS EXISTANTS - CROPETTES
Février 2016

POSITION	DESCRIPTIF	Nbr	Année	INFOS TECHNIQUES L (mm)	P. (mm)	H. (mm)	Capacité L / Nv / dm²/m²/kg	VETUSTE Vétusté	Remplacement	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025	2026	2027	2028	2029	2030	TOTAL
1	**Appareils Thermiques**																								
1.01	Fourneau gaz 6 feux vifs + fours à gaz ERCAL	1		1500	825	900		moyen	2025										5000						
1.02	Four RATIONNAL	1	+5ans	879	814	1800	20	correct	2025										26000						
1.04	Braisière electrique FRIMA VarioCooking Center 211	1	2010	1140	960	900	100Litres 42dm2	correct	2025										22000						
1.05	Marmite electrique THERMA	2	+10ans	790	825	900	60Litres	moyen	2020					46000											
2	**Agencements Inox**																								
2.01	Table inox entrée laverie 2xbassins	1		4088	760	910																			
2.02	Table inox sortie laverie	1		2040	760	910																			
2.03	Plan inox zone preparation	1		2845	700	910																			
2.04	Plan inox zone de travail avec rangements hauts inox	1		2835	1278	900																			
2.05	Plan de travail sur roulette +1niveau	1		1600	715	900																			
2.06	Plan de travail inox 2 portes coulissantes+ 2etageres	1		1500	600	900																			
2.07	Etageres de stockage en L pour produits secs 6niveaux	1		2274	1315	2000																			
2.08	Meuble inox 2 portes	1		1400	600	1200																			
3	**Machines**																								
3.01	Machine à capot C-TEC	1	+8ans	615	730	700		moyen	2020					10000											
3.02	Trancheuse	1																							
3.03	Batteur mélangeur VMI	1	+10ans	700	700	1000			2020																
3.04	Mixeur plongeant	1	+5ans						2025																
3.05	Essoreuse Manuelle	1					20Litres																		
5	**Installations frigorifiques**																								
5.01	Chambre Froide positive	1		2300	2300	1800	5.2m2																		
5.02	Congélateur coffre	1		1030	630	900																			
5.03	Congélateur coffre	1		1280	725	900																			
7	**Hottes de ventilation**																								
7.01	Hotte sur fourneau et fours	2		3400	3000	840																			
	TOTAL													**56000**					**53000**						**109000**

LISTE DES EQUIPEMENTS SUPPLEMENTAIRES NECESSAIRES

POSITION	DESCRIPTIF	Nbr	Année	INFOS TECHNIQUES L (mm)	P. (mm)	H. (mm)	Capacité L / Nv / dm²/m²/kg	VETUSTE Vétusté	Remplacement	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025	2026	2027	2028	2029	2030	TOTAL
	Braisière supplémentaire	1					33 dm2			30000														30000	
	Marmites supplémentaire	1					65 Litres			28000														28000	
	Four supplémentaire	1					30 niveaux			41000														41000	
	Cellule de Refroidissement Rapide supplémentaire	1					118 Kg			35000														35000	
	TOTAL									**134000**														**134000**	**268000**
	Chambre Froide Positive (*)	1					16.8 m3			16000														16000	
	Chambre froide Négative (*)	1					14.6 m3			14000														14000	
	Chambre Froide de Produits Finis (*)	1					20.6 m3			19000														19000	
	TOTAL									**49000**														**49000**	**98000**
	TOTAL DES INVESTISSEMENTS									**183000**				**56000**					**53000**					**183000**	**475000**

(*) Le budget défini pour les chambres froides positives, négatives et de produits finis ne comprend pas les alimentations électriques, les conduites et le groupe frigorifique, le condenseur et les raccordements sanitaires qui sont spécifiquement liés à la configuration des lieux.
Le volume indiqué est la différence entre l'existant et le volume optimale nécessaire en 2026.

LISTE DES EQUIPEMENTS EXISTANTS - EAUX VIVES
Février 2016

POSITION	DESCRIPTIF	Nbr	Année	INFOS TECHNIQUES L (mm)	P. (mm)	H. (mm)	Capacité L / Nv / dm²/m²/kg	VETUSTE Vétusté	Remplacement	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025	2026	2027	2028	2029	2030	TOTAL
1	**Appareils Thermiques**																								
1.01	Fourneau électrique 6 plaques sur four GN 2/1	1	+ 20ans	900	1200	900		moyen	2020					5000											
1.02	Four LAINOX GN 2/1	1	+ 10ans	1170	900	1200		moyen	2020					26000											
1.03	Four BOURGEAT TRANSTHERME remise en temperature	1	+10ans					moyen	2020					10000											
1.04	Braisière electrique ROCHAT	1	+ 10ans	800	1030	900	44.15dm2	moyen	2018			22000													
1.05	Marmite basculante SALVIS	1	+ 10ans	1200	900	900	80 litres	moyen	2020					23000											
2	**Agencements inox**																								
2.01	Lavé-main avec commande électronique	1		380	355	150																			
2.02	Table inox sur roulette + 2 rayons	2		1000	500	900																			
2.03	Table inox passe plat + 1 rayon	1		1515	800	900																			
2.04	Plan travail inox en L + 1 rayon	1		3211	2216	900																			
2.05	Plan inox zone laverie 2xbassins et 1xbassin	1		4000	750	900																			
2.06	Plan de fin de laverie	1		1151	735	900																			
2.07	Rayonnage vaisselle cuisine 3 niveaux	1		3600	500																				
2.08	Rayonnage stock produits sec 4 niveaux	1		14100	500																				
3	**Machines**																								
3.01	Machine à capot SAMMIC	1	+ 2ans	770	770	700		correct	2025										10000						
3.02	Trancheuse	1	+ 1an	600	700	1200		correct	2028																
5	**Installations frigorifiques**																								
5.01	Chambre Froide positive dans cuisine	1	+ 10ans	1540	1546	2000	2.4m2	correct																	
5.02	Chambre Froide positive dans stockage	1	+ 3ans	2725	1555	2000	4.2m2	correct																	
5.03	Chambre de congélation dans cuisine	1	+ 10ans	1200	1055	2000	1.3m2	correct																	
5.04	Cellule refroidissement rapide dans stockage	2	+ 10ans	810	865	2000		correct																	
5.05	Congélateur bahut	1	+ 10ans	1220	600	900		correct																	
7	**Hottes de ventilation**																								
7	Hotte sur fourneau	1		1960	1250	750																			
7.02	Hotte sur four et braisière	1		2960	970	750																			
	TOTAL											**22000**		**84000**					**10000**						**96000**

LISTE DES EQUIPEMENTS SUPPLEMENTAIRES NECESSAIRES

POSITION	DESCRIPTIF	Nbr	Année	INFOS TECHNIQUES L (mm)	P. (mm)	H. (mm)	Capacité L / Nv / dm²/m²/kg	VETUSTE Vétusté	Remplacement	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025	2026	2027	2028	2029	2030	TOTAL
	Braisière supplémentaire																								
	Marmites supplémentaire																								
	Four supplémentaire	1					12 niveaux			26000														26000	
	Cellule de Refroidissement Rapide supplémentaire	1					15 Kg			17800														17800	
	TOTAL									**43800**														**43800**	**87600**
	Chambre Froide Positive (*)	1					18.4 m3			17000														17000	
	Chambre froide Négative (*)	1					12.9 m3			13000														13000	
	Chambre Froide de Produits Finis (*)	1					6.0 m3			7500														7500	
	TOTAL									**37500**														**37500**	**75000**
	TOTAL DES INVESTISSEMENTS									**81300**		**22000**		**84000**					**10000**					**81300**	**258800**

(*) Le budget défini pour les chambres froides positives, négatives et de produits finis ne comprend pas les alimentations électriques, les conduites et le groupe frigorifique, le condenseur et les raccordements sanitaires qui sont spécifiquement liés à la configuration des lieux.
Le volume indiqué est la différence entre l'existant et le volume optimale nécessaire en 2026.

LISTE DES EQUIPEMENTS EXISTANTS - EFP SAINT GERVAIS
Février 2016

POSITION	DESCRIPTIF	Nbr	Année	INFOS TECHNIQUES L (mm)	P. (mm)	H. (mm)	Capacité L / Niv / dm²/m²/kg	VETUSTE Vétusté	Remplacement	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025	2026	2027	2028	2029	2030	TOTAL
1	**Appareils Thermiques**																								
1.01	Fourneau 4 feux vifs + 2 faux electriques + 2 fours ERCAL	1	+ 25ans	1280	900	900		moyen	2017		5000														
1.02	Four LAINOX GN 2/1 type VG1020	1	+ 13ans	1170	1000	1160	10niveaux	moyen	2021						12000										
1.03	Four CONVENTION	1	+ 25ans					mauvais	2016	26000															
1.04	Braisière electrique basculante THERMA - 90L - 37.9dm2	1	+ 25ans	820	900	900	37.9dm2	moyen	2017		22000														
1.05	Marmite electrique basculante THERMA	1	+ 25ans	815	900	900	100Litres	moyen	2017		35000														
1.06	Friteuse electrique VALENTINE	2	+ 15ans	250	580	500		correct	2020					18000											
1.07	Salamandre	1		850	530	500		mauvais	2016																
2	**Agencements inox**																								
2.01	Plan inox zone laverie 2xbassins	1		1320	920	910																			
2.02	Plan inox fin zone laverie + 1 etagere	1		1295	920	910																			
2.03	Etagere inox 4niveaux	1		820	710	1200																			
2.04	Plan inox 2xbassins	1		3300	650	900																			
2.05	Plan inox zone passe plat	1		4031	600	900																			
2.06	Table roulette inox	1		1800	800	900																			
2.07	Plan travail inox 2 portes	1		900	700	900																			
2.08	Plan travail inox + 4x10niveaux	1		1450	920	900																			
2.09	Plan travail inox + 2x10niveaux + 1 porte	1		1400	720	900																			
2.10	Plan travail marbre + 5 tiroirs froids	1		1000	710	900																			
2.11	Lave main automatique inox zone patisserie	1		550	400	900																			
2.12	Rayonnage stock produit entretien 4niveaux	1		2100	450																				
2.13	Rayonnage stock produit sec 4niveaux	1		8700	460																				
3	**Machines**																								
3.01	Machine à capot SAMIC	1	+ 3ans	630	615	700		correct	2025										10000						
3.02	Trancheuse	1	+ 6mois					correct	2028																
3.03	Epluchеuse petit modèle ROBOT COUPE	1	+ 7ans					correct	2025																
3.04	Coupe Légumes	1	+ 10ans					moyen	2020																
3.05	Batteur mélangeur	1	+ 5ans					correct	2025																
3.06	Epluchеuse EP15, Robot Coupe	1	+ 5ans					correct	2025																
3.07	Machine à crème glacée CRM20073	1						correct	2025																
3.08	Machine sous vide Miniboxer	1		570	570	500		correct	2025																
5	**Installations frigorifiques**																								
5.01	Chambre Froide positive	1	+ 16ans	1700	1622	2000	2.8m2	correct	2020																
5.02	Chambre de congélation	1	+ 8ans	1633	1500	2000	2.4m2	correct	2025																
5.03	Cellule refroidissement rapide FRIGORBOX	1		1200	1400		20niveaux	moyen	2017		17800														
5.04	Frigo ERCAL	1	+ 15ans	700	800	2000		mauvais	2016	3500															
7	**Hottes de ventilation**																								
7.01	Hotte sur fourneau	1		2295	1050	750																			
7.02	Hotte sur braisières	1		3200	1050	750																			
	TOTAL									**29500**	**79800**			**18000**	**12000**				**10000**						**149300**

LISTE DES EQUIPEMENTS SUPPLEMENTAIRES NECESSAIRES

POSITION	DESCRIPTIF	Nbr	Année	INFOS TECHNIQUES L (mm)	P. (mm)	H. (mm)	Capacité L / Niv / dm²/m²/kg	VETUSTE Vétusté	Remplacement	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025	2026	2027	2028	2029	2030	TOTAL
	Braisière supplémentaire	1					9 dm2																		
	Marmites supplémentaire																								
	Four supplémentaire	1					21 niveaux			26000														26000	
	Cellule de Refroidissement Rapide supplémentaire																								
	TOTAL									**26000**														**26000**	**52000**
	Chambre Froide Positive (*)	1					17.4 m3			16500														16500	
	Chambre froide Négative (*)	1					10.3 m3			10500														10500	
	Chambre Froide de Produits Finis (*)	1					16.1 m3			15500														15500	
	TOTAL									**42500**														**42500**	**85000**
	TOTAL DES INVESTISSEMENTS									**98000**	**79800**			**18000**	**12000**				**10000**					**68500**	**286300**

(*) Le budget défini pour les chambres froides positives, négatives et de produits finis ne comprend pas les alimentations électriques, les conduites et le groupe frigorifique, le condenseur et les raccordements sanitaires qui sont spécifiquement liés à la configuration des lieux.
Le volume indiqué est la différence entre l'existant et le volume optimale nécessaire en 2026.

LISTE DES EQUIPEMENTS EXISTANTS - EUROPE
Février 2016

POSITION	DESCRIPTIF	Nbr	Année	INFOS TECHNIQUES L [mm]	P. [mm]	H [mm]	Capacité L / Niv / dm²/m²/kg	VETUSTE Vétusté	Remplacement	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025	2026	2027	2028	2029	2030	TOTAL
1	**Appareils Thermiques**																								
1.01	Fourneau 6 feux 2 induction et 4 vitroceams	1	15ans	1155	805	900		correct	2020					5000											
1.02	Four CombiSteamer ELRO	1	1997	1200	1200	1800	20niveaux	moyen	2017		26000														
1.03	Four ELRO remise en temperature	1	15ans	950	1065	1000	12niveaux	à changer	2016	10000															
1.04	Braisière electrique à pression basculante ELRO DBK GN 32 - 131L - 56.65dm2	1	15ans	1155	680	900	56.65dm2	correct	2020					38000											
1.05	Braisière electrique à pression basculante ELRO PK GN 22 - 86L - 37.4dm2	1	15ans	800	680	900	37.4dm2	correct	2020					30000											
1.06	Braisière electrique à pression basculante ELRO DBK GN 33 - 165L - 56.65dm2	1	15ans	1150	680	900	56.65dm2	correct	2020					35000											
1.07	Marmite electrique basculante ELRO	1	15ans	660	660	900	104Litres	correct	2020					35000											
1.08	Braisière electrique à pression fixe ELRO DGN2 - 194L - 37.4dm2	2	15ans	680	800	900	37.4dm2	correct	2020					76000											
2	**Agencements inox**																								
2.01	1xgrand bassin inox zone préparation	1		820	710	910																			
2.02	Plan inox zone préparation 2xbassins	1		2000	710	910																			
2.03	Plan inox zone lave batterie 1xbassins	1		1195	700	910																			
2.04	Plan inox zone lave batterie+ 3x10 niveaux	1		1910	570	900																			
2.05	Plan de travail inox avec tiroirs froids	1		4445	710	910																			
2.06	Plan de travail inox avec tiroirs froids + 2 etageres	1		5400	700	910																			
2.07	Plan travail en L zone laverie 2xbassins	1		2830	1220	900																			
2.08	Plan travail inox zone laverie + 1etagere	1		1450	920	900																			
3	**Machines**																								
3.01	Machine à capot HILDEBRAND	1	1997	630	680	700		moyen	2017		10000														
3.02	Lave batterie MEIKO	1	5ans	815	765	1500		correct	2025										15000						
3.03	Trancheuse ROUVIERE	1						moyen																	
3.04	Epluche use DITOSAMA MC40 AS	1						correct																	
3.05	Batteur mélangeur LIPS	1	22ans	550	860	1200		moyen																	
3.06	Cutter ROBOT COUPE	1																							
3.07	Mixeur plongeant MP450	1	15ans					moyen	2018																
3.08	Essoreuse salade	1																							
5	**Installations frigorifiques**																								
5.01	Chambre Froide positive en cuisine	1		2082	2401	2000																			
5.02	Chambre Froide en sous sol	2																							
5.03	Chambre de congélation en sous sol	1																							
5.04	Cellule refroidissement rapide	1		1785	1641	2000	270Kg	moyen	2020					48000											
5.05	Cellule refroidissement rapide	1		1215	1200	2000	102Kg	moyen	2020					20000											
5.06	Petit congélateur	1		650	710	900																			
7	**Hottes de ventilation**																								
7.01	Hotte sur fours	1		1405	3000	1155																			
7.02	Hotte sur braisières	1		2500	5530	1155																			
	TOTAL									**10000**	**36000**			**267000**					**15000**						**348000**

LISTE DES EQUIPEMENTS SUPPLEMENTAIRES NECESSAIRES

POSITION	DESCRIPTIF	Nbr	Année	INFOS TECHNIQUES L [mm]	P. [mm]	H [mm]	Capacité L / Niv / dm²/m²/kg	VETUSTE Vétusté	Remplacement	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025	2026	2027	2028	2029	2030	TOTAL
	Braisière supplémentaire																								
	Marmites supplémentaire	1					112 Litres			35000														35000	
	Four supplémentaire	1					54 niveaux			104000														104000	
	Cellule de Refroidissement Rapide supplémentaire									52500														52500	
	TOTAL									**191500**														**191500**	**383000**
	Chambre Froide Positive (*)	1					48.1 m3			41000														41000	
	Chambre froide Négative (*)	1					42.2 m3			36000														36000	
	Chambre Froide de Produits Finis (*)	1					28.5 m3			25500														25500	
	TOTAL									**102500**														**102500**	**205000**
	TOTAL DES INVESTISSEMENTS									**304000**	**36000**			**267000**					**15000**					**294000**	**936000**

(*) Le budget défini pour les chambres froides positives, négatives et de produits finis ne comprend pas les alimentations électriques, les conduites et le groupe frigorifique, le condenseur et les raccordements sanitaires qui sont spécifiquement liés à la configuration des lieux.
Le volume indiqué est la différence entre l'existant et le volume optimale nécessaire en 2026.

LISTE DES EQUIPEMENTS EXISTANTS - HUGO de SENGER
Février 2016

POSITION	DESCRIPTIF	Nbr	Année	INFOS TECHNIQUES L [mm]	P. [mm]	H. [mm]	Capacité L / N.v / dm³/m²/kg	VETUSTE Vétusté	Remplacement	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025	2026	2027	2028	2029	2030	TOTAL
1	**Appareils Thermiques**																								
1.01	Fourneau 4 feux électriques salvis 100x4	1		1300	1000	900		correct	2020					5000											
1.02	Four RATIONNAL	1	13ans	880	780	1160	10niveaux	correct	2020					12000											
1.03	Four RATIONNAL	1	13ans	880	780	850	6niveaux	correct	2020					8000											
1.04	Braisière electrique basculante ROCHAT	1	10ans	1080	900	900	50Litres	correct	2020					20000											
1.05	Marmite basculante ROCHAT	2	13ans	882	900	900	100Litres	moyen	2018			70000													
1.06	Friteuse electrique VALENTINE	3	30ans	300	600	500		moyen	2018			21000													
2	**Agencements inox**																								
2.01	Table inox entrée laverie 2xbassins	1		1890	810	910																			
2.02	Table inox entrée laverie	1		940	810	950																			
2.03	Table inox sortie laverie	1		1165	810	910																			
2.04	Plan de travail inox 1xbassin	1		1787	700	900																			
2.05	Etagere inox 5niveaux	1		1150	570	1160																			
2.06	Plan inox zone laverie 2xbassins	1		1900	710	910																			
2.07	Plan de travail inox + 1 rajon + 1etagere haute	1		2000	710	910																			
2.08	Plan de travail + rangement bas mélaminé 3 portes	1		1270	410	910																			
2.09	Plan de travail avec passe-plat + rangements bas melaminé jaune 4 portes	1		1650	910	910																			
2.10	Armoire melaminé jaune 3 portes	1		1430	500	2100																			
3	**Machines**																								
3.01	Machine à capot PLUS	1	13ans	610	610	700		moyen	2017		10000														
3.02	Trancheuse BERKEL OBRECHT	1	10ans																						
3.03	Eplucheuse DITO	1	27ans	500	500	900																			
3.04	Coupe légumes BRUNNER	1	30ans	500	500	900		moyen	2017																
3.05	Batteur mélangeur BRUNNER	1	30ans	600	680	900		moyen	2017																
3.06	Mixer plongeant ROBOT COUPE MP450	1	1ans					correct	2028																
5	**Installations frigorifiques**																								
5.01	Chambre froide positive	1	10ans	3300	3500	2000	10.2m2																		
5.02	Chambre froide positive	1	15ans	3900	1800	2000	7.1m2																		
5.03	Chambre de congélation	1	15ans	4000	2000	2000	11.4m2																		
5.04	Cellule refroidissement rapide	1	10ans	1200	1490	2000	270 Kg	correct	2025					17800											
5.05	Cellule refroidissement rapide	1	15ans	1550	1490	2000	104 Kg	correct	2020																
5.06	Frigo PORKA	2						correct	2025					8000											
7	**Hottes de ventilation**																								
7.01	Hotte sur fourneau	1		1100	3200	500																			
7.02	Hotte sur braisières	1		3930	1090	440																			
	TOTAL										**10000**	**87000**		**70800**											**177800**

LISTE DES EQUIPEMENTS SUPPLEMENTAIRES NECESSAIRES

POSITION	DESCRIPTIF	Nbr	Année	INFOS TECHNIQUES L [mm]	P. [mm]	H. [mm]	Capacité L / N.v / dm³/m²/kg	VETUSTE Vétusté	Remplacement	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025	2026	2027	2028	2029	2030	TOTAL
	Braisière supplémentaire	1					64 dm2			45000														45000	
	Marmites supplémentaire																								
	Four supplémentaire	1					5 9 niveaux			78000														78000	
	Cellule de Refroidissement Rapide supplémentaire																								
	TOTAL									**123000**														**123000**	**246000**
	Chambre Froide Positive (*)	1					5.5 m3			7000														7000	
	Chambre froide Négative (*)	1					3.9 m3			5500														5500	
	Chambre Froide de Produits Finis (*)	1																							
	TOTAL									**12500**														**12500**	**25000**
	TOTAL DES INVESTISSEMENTS									**135500**	**10000**	**87000**		**70800**										**135500**	**448800**

(*) Le budget défini pour les chambres froides positives, négatives et de produits finis ne comprend pas les alimentations électriques, les conduites et le groupe frigorifique, le condenseur et les raccordements sanitaires qui sont spécifiquement liés à la configuration des lieux.
Le volume indiqué est la différence entre l'existant et le volume optimale nécessaire en 2026.

LISTE DES EQUIPEMENTS EXISTANTS - LE CORBUSIER
Février 2016

POSITION	DESCRIPTIF	Nbr	Année	INFOS TECHNIQUES L (mm)	P. (mm)	H. (mm)	Capacité L / N-v / dm²/m²/kg	VETUSTE Vétusté	Remplacement	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025	2026	2027	2028	2029	2030	TOTAL
1	**Appareils Thermiques**																								
1.01	Fourneau 4 feux gaz ELRO sur four GN 1/1 + 1 bain marie	1	1988	1300	1000	900		moyen	2020					5000											
1.02	Four ROCHAT GN 2/1	1	1996	1170	900	1200	10niveaux	à changer	2016	8000															
1.03	Four ELECTROLUX	1	2008	1210	1000	1200	10niveaux	moyen	2023								12000								
1.04	Braisière electrique basculante Technyform grand modèle	1	2009	1460	970	900	145Litres 60dm2	correct	2024									30000							
1.05	Braisière electrique basculante Technyform petit modèle	1	2009	1165	970	900	100Litres 40dm2	correct	2024									22000							
1.06	Marmite basculante EasyMobil Joni Foodline	1	2009	1200	1200	900	100Litres	correct	2024									35000							
1.07	Friteuse electrique VALENTINE	2	1988	300	700	900		correct	2025										18000						
1.08	Terminal remise en t° THERMINAL SOCAMEL GN2/1	1	1986	850	860	1200	10niveaux	Moyen	2023									15000							
2	**Agencements inox**																								
2.01	Table inox zone entrée laverie 2xbassins	1		3016	800	900		correct																	
2.02	Table inox zone sortie laverie	1		1800	800	900		correct																	
2.03	Plan de travail inox 1xbassin	1		4090	800	900																			
2.04	Plan de travail inox 2xbassins et 1xbassin	1		3800	800	900																			
2.05	Plan de travail + 2 rayons	1		1900	750	900																			
2.06	Plan de travail + 2 rayons	1		2900	750	900																			
2.07	Plan de travail + 2 rayons	1		3400	750	900																			
3	**Machines**																								
3.01	Machine à capot HOBART	1	2009	615	730	700		correct	2024																
3.02	Trancheuse MR TG300 Rouviere diam 30cm	1	+7ans					correct																	
3.03	Epluchеuse LIPS	1	1988	500	500	900		moyen																	
3.04	Coupe légumes BRUNER	1																							
3.05	Batteur mélangeur LIPS Qunior 2K/100	1	+27ans	700	750	900		moyen																	
3.06	Essoreuse SZE 50E	1	+27ans	1988				moyen																	
5	**Installations frigorifiques**																								
5.01	Chambre Froide positive	2	1989	2100	2115	2000	4.4m2	moyen																	
5.02	Chambre de congélation - groupe froid de 2013	1	1989	2160	1600	2000	3.3m2	moyen																	
5.03	Cellule refroidissement rapide FRIGINOX RRX3FS	1	2004	1500	1170	2000	160kg	moyen	2020					28000											
5.04	Congélateur ELECTROLUX en salle	1	+8ans					moyen	2018			3500													
5.05	Frigo ménager en salle	1	+2ans					moyen	2018			3500													
7	**Hottes de ventilation**																								
7.01	Hotte sur fourneau 8xfiltres	1		2300	1406	840		correct																	
7.02	Hotte sur four et braisière 1x400cm 5filtres et 2x200cm sans filtres	1		5746	1210	840		moyen																	
	TOTAL									**8000**		**7000**		**33000**			**12000**	**102000**	**18000**						**180000**

LISTE DES EQUIPEMENTS SUPPLEMENTAIRES NECESSAIRES

POSITION	DESCRIPTIF	Nbr	Année	INFOS TECHNIQUES L (mm)	P. (mm)	H. (mm)	Capacité L / N-v / dm²/m²/kg	VETUSTE Vétusté	Remplacement	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025	2026	2027	2028	2029	2030	TOTAL
	Braisière supplémentaire	1					28 dm2			30000														30000	
	Marmites supplémentaire	1					114 Litres			46000														46000	
	Four supplémentaire	1					6 6 niveaux			78000														78000	
	Cellule de Refroidissement Rapide supplémentaire	1					91 Kg			35000														35000	
	TOTAL									**189000**														**189000**	**378000**
	Chambre Froide Positive (*)	1					45.2 m3			38500														38500	
	Chambre froide Négative (*)	1					29.6 m3			26000														26000	
	Chambre Froide de Produits Finis (*)	1					20.4 m3			19000														19000	
	TOTAL									**83500**														**83500**	**167000**
	TOTAL DES INVESTISSEMENTS									**280500**		**7000**		**33000**			**12000**	**102000**	**18000**					**272500**	**725000**

(*) Le budget défini pour les chambres froides positives, négatives et de produits finis ne comprend pas les alimentations électriques, les conduites et le groupe frigorifique, le condenseur et les raccordements sanitaires qui sont spécifiquement liés à la configuration des lieux.
Le volume indiqué est la différence entre l'existant et le volume optimale nécessaire en 2026.

LISTE DES EQUIPEMENTS EXISTANTS - PÂQUIS
Février 2016

POSITION	DESCRIPTIF	Nbr	Année	INFOS TECHNIQUES L [mm]	P. [mm]	H. [mm]	Capacité L / Niv / dm²/m²/kg	VETUSTE Vétusté	Remplacement	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025	2026	2027	2028	2029	2030	TOTAL
1	**Appareils Thermiques**																								
1.01	Fourneau gaz 4 feux vifs et 1bain-marie +1 four electrique ROCHAT	1						correct	2020					5000											
1.02	Four CONVOTHERME	1	2008	1044	820	1942	20niveaux	correct	2023								26000								
1.03	Friteuse electrique 2x2 VALENTINE	1		400	600	850	2 x 7Litres	moyen	2025										18000						
1.04	Braisière gaz ERCAL	1	26ans	900	1000	900		mauvais	2016	35000															
1.05	Marmite gaz CHARVET	1	26ans	900	850	900	150Litres	moyen	2016	45000															
1.06	Braisière gaz CHARVET PRO 900 G1SBL40L - 40dm2	1	26ans	900	850	900	40dm2	moyen	2016	20000															
1.07	Bain-marie mobile 3 bacs	1																							
2	**Agencements inox**																								
2.01	Plan inox zone laverie 1xbassin	1		2290	800	910																			
2.02	Plan inox debut zone laverie	1		1855	715	950																			
2.03	Plan inox fin zone laverie + 1etagere	1		1750	700	910																			
2.04	Plan inox 1xbassin + 2etageres	1		4600	870	910																			
2.05	Plan inox 2xbassins + 2 etageres	1		5025	870	910																			
2.06	Plan travail inox + 1 etagere	1		1750	700	900																			
2.07	Plan travail inox + 1 etagere	1		2300	700	900																			
2.08	Plan travail inox + 1 etagere	1		1060	700	900																			
2.09	Table sur roulettes 7 niveaux	1		620	700	910																			
2.10	Table sur roulette 3 niveaux	5		790	530	900																			
2.11	Plan travail inox + 1 etagere	1		2660	700	900																			
2.12	Plan travail inox + 1 etagere	1		1060	1100	900																			
2.13	Plan travail inox + 2 etageres	1		2300	800	900																			
2.14	Plan travail inox + 2 etageres	1		1700	800	900																			
2.15	Plan de travail inox 1xbassin + rangement bas mélaminé	1		3137	810	900																			
2.16	Armoire de rangement melaminé 2 portes	1		1050	810	2200																			
3	**Machines**																								
3.01	Machine à capot KREFT	1	1an	610	610	700		correct	2028													10000			
3.02	Trancheuse ITALIENNE A6 300	1	26ans					mauvais	2016																
3.03	Eplucheuse	1	1995					mauvais	2016																
3.04	Coupe légumes petit ROBOT COUPE	1	2012					correct	2028																
3.05	Batteur mélangeur HOBART A200	1	1990	600	800	900		mauvais	2016																
3.06	Mixer plongeant ROBOT COUPE	1	2009					correct	2020																
3.07	Balance	1																							
5	**Installations frigorifiques**																								
5.01	Chambre Froide positive	1	2011	1800	1800	2000		moyen	2025																
5.02	Chambre Froide positive	1	1990	2300	2150	2000		moyen	2025																
5.03	Armoire de congélation double portes LKS	1		1420	800	1800		correct	2028													4000			
5.04	Congélateur coffre	1	2011	990	600	900		correct	2022							1500									
7	**Hottes de ventilation**																								
7.01	Hotte sur fourneau	1		1700	2960																				
7.02	Hotte sur braisières	1		4860	1100																				
	TOTAL									**100000**				**5000**		**1500**	**26000**		**18000**			**14000**			**164500**

LISTE DES EQUIPEMENTS SUPPLEMENTAIRES NECESSAIRES

POSITION	DESCRIPTIF	Nbr	Année	INFOS TECHNIQUES L [mm]	P. [mm]	H. [mm]	Capacité L / Niv / dm²/m²/kg	VETUSTE Vétusté	Remplacement	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025	2026	2027	2028	2029	2030	TOTAL
	Braisière supplémentaire																								
	Marmites supplémentaire																								
	Four supplémentaire	1					3 niveaux			15000														15000	
	Cellule de Refroidissement Rapide supplémentaire	1					141 Kg			35000														35000	
	TOTAL									**50000**														**50000**	**100000**
	Chambre Froide Positive (*)	1					22.9 m3			21000														21000	
	Chambre froide Négative (*)	1					17.9 m3			17000														17000	
	Chambre Froide de Produits Finis (*)	1					24.3 m3			22000														22000	
	TOTAL									**60000**														**60000**	**120000**
	TOTAL DES INVESTISSEMENTS									**210000**				**5000**		**1500**	**26000**		**18000**			**14000**		**110000**	**384500**

(*) Le budget défini pour les chambres froides positives, négatives et de produits finis ne comprend pas les alimentations électriques, les conduites et le groupe frigorifique, le condenseur et les raccordements sanitaires qui sont spécifiquement liés à la configuration des lieux.
Le volume indiqué est la différence entre l'existant et le volume optimale nécessaire en 2026.

LISTE DES EQUIPEMENTS EXISTANTS - PLANTAPORRÊTS
Février 2016

POSITION	DESCRIPTIF	Nbr	Année	INFOS TECHNIQUES L [mm]	P. [mm]	H. [mm]	Capacité L / Niv / dm²/m²/kg	VETUSTE Vétusté	Remplacement	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025	2026	2027	2028	2029	2030	TOTAL
1	**Appareils Thermiques**																								
1.01	Fourneau gaz 4 feux xfs + 1 bain-marie electrique sur four	1	+10ans	1300	900	900		moyen	2020					5000											
1.02	Four RATIONAL SCC 201 1/1GN	1	+3ans	978	791	1782	20 niv	correct	2030															26000	
1.03	Four	1	+10ans	880	790	1200	5 niv	à changer	2016	8000															
1.04	Four Buderus	1	1986	880	790	1200	10 niv	à changer	2016	12000									18000						
1.05	Braisiere basculante GN 2/1 ELRO avec pression	1	+10ans	800	680	900	60 L	moyen	2020					22000											
1.06	Braisiere basculante GN 2/1 ELRO	1	+10ans	800	680	900	60 L	moyen	2020					20000											
1.07	Braisiere basculante 3GN 1/1 ELRO	1	+10ans	1150	680	900	140 L	correct	2025										30000						
1.08	Friteuses VALENTINE 2 bacs	2	+8ans	400	600	500		moyen	2030															18000	
1.09	Four remise en temperature THERMINAL	1	+10ans	1065	950	1200	10 niv	moyen	2020					10000											
2	**Agencements inox**																								
2.01	Table inox entrée laverie 2xbassins	1		1320	750	910																			
2.02	Table inox sortie laverie	1		2117	750	910																			
2.03	Plan de travail 1xbassin	1		1165	810	910																			
2.04	Placards de rangement en melaminé blanc	3		600	1000	2000																			
2.05	Etagere inox 5niveaux	1		1200	500	1600																			
2.06	plan de travail inox + 1rayon	1		700	900	900																			
2.07	Table mobile avec glissieres inox 8 niveaux	1		607	700	900																			
2.08	Plan de travail inox +1rayon	1		1000	700	900																			
2.09	Plan de travail inox +1rayon	1		1100	700	900																			
2.10	Plan inox + 1bassin	1		1250	700	500																			
2.11	Plan de travail inox +1rayon	1		1000	900	900																			
2.12	Plan de travail inox +1rayon	1		3800	700	900																			
2.13	Chariot inox	1		830	530	900																			
2.14	Table à glissieres inox	1		1500	700	900																			
2.15	Etageres pour stockage produits 5 niveaux	1		16000	400																				
3	**Machines**																								
3.01	Machine à capot MEIKO	1	+10ans	630	615	700		correct	2020					10000											
3.02	Lave batterie MEIKO	1	+10ans	815	765	1800		correct	2022							15000									
3.03	Trancheuse ROUVIERE	1	+8ans					moyen																	
3.04	Batteur mélangeur LIPS	1	+8ans					moyen																	
3.05	Coupe légumes ROBOT COUPE	1	+8ans					correct																	
3.06	Mixer plongeant ROBOT COUPE MP450	1	+3ans					correct																	
3.07	Balance	1																							
5	**Installations frigorifiques**																								
5.01	Chambre Froide positive	1	+8ans	3740	1944	2000	7.3 m²	moyen	2025																
5.02	Chambre Froide positive	1	+8ans	2200	1944	2000	4.5 m²	moyen	2025																
5.03	Chambre de congélation	1	+8ans	1700	1600	2000	2.7 m²	moyen	2025																
5.04	Cellule refroidissement rapide	1	+10ans	1200	1400	1500	102 kg	mauvais	2018			17800													
5.05	Congélateur zone cuisine	1		600	600	1800		moyen	2020					3500											
7	**Hottes de ventilation**																								
7.01	Hotte sur fourneau	1		5700	1000			Correct																	
7.02	Hotte sur braisières	1		6500	1500			Correct																	
	TOTAL									**20000**		**17800**		**70500**		**15000**			**48000**					**44000**	**215300**

LISTE DES EQUIPEMENTS SUPPLEMENTAIRES NECESSAIRES

POSITION	DESCRIPTIF	Nbr	Année	INFOS TECHNIQUES L [mm]	P. [mm]	H. [mm]	Capacité L / Niv / dm²/m²/kg	VETUSTE Vétusté	Remplacement	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025	2026	2027	2028	2029	2030	TOTAL
	Braisière supplémentaire																								
	Marmites supplémentaire	1					109 Litres			40000														40000	
	Four supplémentaire	1					9 niveaux			26000														26000	
	Cellule de Refroidissement Rapide supplémentaire	1					75 kg			17800														17800	
	TOTAL									**83800**														**83800**	**167600**
	Chambre Froide Positive (*)	1					25.6 m3			23000														23000	
	Chambre froide Négative (*)	1					18.2 m3			17000														17000	
	Chambre Froide de Produits Finis (*)	1					5.6 m3			7000														7000	
	TOTAL									**47000**														**47000**	**94000**
	TOTAL DES INVESTISSEMENTS									**150800**		**17800**		**70500**		**15000**			**48000**					**174800**	**476900**

(*) Le budget défini pour les chambres froides positives, négatives et de produits finis ne comprend pas les alimentations électriques, les conduites et le groupe frigorifique, le condenseur et les raccordements sanitaires qui sont spécifiquement liés à la configuration des lieux.
Le volume indiqué est la différence entre l'existant et le volume optimale nécessaire en 2026.

RECAPITULATIF DES INVESTISSEMENTS

		2016	2017	2018	2020	2021	2022	2023	2024	2025	2028	2030	TOTAL
CROPETTES	Remplacement				CHF 56'000.00					CHF 53'000.00			CHF 109'000.00
	Investissement	CHF 134'000.00										CHF 134'000.00	CHF 268'000.00
	Chbres Froides	CHF 49'000.00										CHF 49'000.00	CHF 98'000.00
	Total	**CHF 183'000.00**			**CHF 56'000.00**					**CHF 53'000.00**		**CHF 183'000.00**	**CHF 475'000.00**
EAUX VIVES	Remplacement			CHF 22'000.00	CHF 64'000.00					CHF 10'000.00			CHF 96'000.00
	Investissement	CHF 43'800.00										CHF 43'800.00	CHF 87'600.00
	Chbres Froides	CHF 37'500.00										CHF 37'500.00	CHF 75'000.00
	Total	**CHF 81'300.00**		**CHF 22'000.00**	**CHF 64'000.00**					**CHF 10'000.00**		**CHF 81'300.00**	**CHF 258'600.00**
EFP SAINT GERVAIS	Remplacement	CHF 29'500.00	CHF 79'800.00		CHF 18'000.00	CHF 12'000.00				CHF 10'000.00			CHF 149'300.00
	Investissement	CHF 26'000.00										CHF 26'000.00	CHF 52'000.00
	Chbres Froides	CHF 42'500.00										CHF 42'500.00	CHF 85'000.00
	Total	**CHF 98'000.00**	**CHF 79'800.00**		**CHF 18'000.00**	**CHF 12'000.00**				**CHF 10'000.00**		**CHF 68'500.00**	**CHF 286'300.00**
EUROPE	Remplacement	CHF 10'000.00	CHF 36'000.00		CHF 287'000.00					CHF 15'000.00			CHF 348'000.00
	Investissement	CHF 191'500.00										CHF 191'500.00	CHF 383'000.00
	Chbres Froides	CHF 102'500.00										CHF 102'500.00	CHF 205'000.00
	Total	**CHF 304'000.00**	**CHF 36'000.00**		**CHF 287'000.00**					**CHF 15'000.00**		**CHF 294'000.00**	**CHF 936'000.00**
HUGO de SENGER	Remplacement		CHF 10'000.00	CHF 97'000.00	CHF 70'800.00								CHF 177'800.00
	Investissement	CHF 123'000.00										CHF 123'000.00	CHF 246'000.00
	Chbres Froides	CHF 12'500.00										CHF 12'500.00	CHF 25'000.00
	Total	**CHF 135'500.00**	**CHF 10'000.00**	**CHF 97'000.00**	**CHF 70'800.00**							**CHF 135'500.00**	**CHF 448'800.00**
LE CORBUSIER	Remplacement	CHF 8'000.00		CHF 7'000.00	CHF 33'000.00			CHF 12'000.00	CHF 102'000.00	CHF 18'000.00			CHF 180'000.00
	Investissement	CHF 189'000.00										CHF 189'000.00	CHF 378'000.00
	Chbres Froides	CHF 83'500.00										CHF 83'500.00	CHF 167'000.00
	Total	**CHF 280'500.00**		**CHF 7'000.00**	**CHF 33'000.00**			**CHF 12'000.00**	**CHF 102'000.00**	**CHF 18'000.00**		**CHF 272'500.00**	**CHF 725'000.00**
PÂQUIS	Remplacement	CHF 100'000.00			CHF 5'000.00		CHF 1'500.00	CHF 26'000.00		CHF 18'000.00	CHF 14'000.00		CHF 164'500.00
	Investissement	CHF 50'000.00										CHF 50'000.00	CHF 100'000.00
	Chbres Froides	CHF 60'000.00										CHF 60'000.00	CHF 120'000.00
	Total	**CHF 210'000.00**			**CHF 5'000.00**		**CHF 1'500.00**	**CHF 26'000.00**		**CHF 18'000.00**	**CHF 14'000.00**	**CHF 110'000.00**	**CHF 384'500.00**
PLANTAPORRÊTS	Remplacement	CHF 20'000.00		CHF 17'800.00	CHF 70'500.00		CHF 15'000.00			CHF 48'000.00		CHF 44'000.00	CHF 215'300.00
	Investissement	CHF 83'800.00										CHF 83'800.00	CHF 167'600.00
	Chbres Froides	CHF 47'000.00										CHF 47'000.00	CHF 94'000.00
	Total	**CHF 150'800.00**		**CHF 17'800.00**	**CHF 70'500.00**		**CHF 15'000.00**			**CHF 48'000.00**		**CHF 174'800.00**	**CHF 476'900.00**
	TOTAL	**CHF 1'443'100.00**	**CHF 125'800.00**	**CHF 143'800.00**	**CHF 604'300.00**	**CHF 12'000.00**	**CHF 16'500.00**	**CHF 38'000.00**	**CHF 102'000.00**	**CHF 172'000.00**	**CHF 14'000.00**	**CHF 1'319'600.00**	**CHF 3'991'100.00**

ATTENTION : Ce budget ne prend en compte que le remplacement du matériel existant et l'investissement supplémentaire minimum en équipement.
Le budget défini pour les chambres froides positives, négatives et de produits finis ne comprend pas les alimentations électriques, les conduites et le groupe frigorifique, le condenseur et les raccordements sanitaires qui sont spécifiquement liés à la configuration des lieux.
Le volume indiqué est la différence entre l'existant et le volume optimale nécessaire en 2026.

SIMULATION d'une CUISINE CENTRALE UNIQUE

Afin de permettre un comparatif, nous avons estimé la capacité des équipements nécessaires à la réalisation d'une seule cuisine centrale qui desservirait l'ensemble des restaurants scolaires. Nous n'avons pris en compte que les éléments de surfaces nécessaires ainsi que la capacité des équipements. Les couts liés à l'installation de cette cuisine, du fait des nombreux paramètres pouvant intervenir (bâtiment existant ou pas, répartition des locaux, situation géographique, équipements inox, hotte de ventilation etc...), n'ont pas été pris en compte.

Équipements :

Nombre de repas total à produire :	**7400**
Temps d'occupation de la cuisine :	**75%**
Surface de production réelle :	**100%**

Braisière	(((Nbre cvts/jour*30)/1000)/Temps d'occupation)/S. de Prod: Réelle =	**296 dm2**
Marmite	(((Nbre cvts/jour*50)/1000)/Temps d'occupation)/S. de Prod: Réelle =	**493 Litres**
Four	(((Nbre cvts/jour*20)/1000)/Temps d'occupation)/S. de Prod: Réelle =	**197 Niveaux**
Cellule RR	((Nbre cvts/jour*110)1000)/Temps d'occupation =	**987 Kg**

Budget équipement :

Braisières électrique à pression basculante ELRO DBK GN 33 - 165L - 56.65dm2	6	CHF	228'000.00
Marmites électrique basculante ELRO - 104 litres	5	CHF	175'000.00
Fours Rational 20 niveaux à chariot	10	CHF	260'000.00
Cellule Refroidissement Rapide - 370 kg	3	CHF	144'000.00
Chambres froides Positives (*)	1	CHF	262'500.00
Chambres froides Négatives (*)	1	CHF	155'000.00
Chambres froides Produits Finis (*)	1	CHF	98'000.00
		CHF	**1'322'500.00**

Surfaces :

Nombre de repas / jour (midi)	**7400**
Nombre de repas / jour (soir)	
	7400
LOCAUX RECEPTION STOCKAGES	**193 m²**
QUAI DE RECEPTION	27 m²
DECARTONNAGE	40 m²
BUREAU MAGASINIER	6 m²
STOCKAGES SECS	79 m²
STOCKAGE PRODUITS D'ENTRETIEN	42 m²
CHAMBRES FROIDES (SURFACE GLOBALE)	**215 m²**
CHAMBRE FROIDE POSITIVE FRUITS ET LEGUMES	64 m²
CHAMBRE FROIDE POSITIVE VIANDES	35 m²
CHAMBRE FROIDE POSITIVE BOF	35 m²
CHAMBRE FROIDE NEGATIVE	80 m²
LOCAUX CUISINES PRODUCTION	**648 m²**
DECONDITIONNEMENT PREPARATIONS PRIMAIRES	50 m²
PREPARATIONS FROIDES	96 m²
PATISSERIE	22 m²
CUISSON	257 m²
PLONGE BATTERIE	27 m²
CHAMBRE FROIDE PRODUITS FINIS	50 m²
VESTIAIRES/SANITAIRES HOMMES	39 m²
VESTIAIRES/SANITAIRES FEMMES	39 m²
BUREAU DU CHEF	27 m²
LOCAL ENTRETIEN	9 m²
LOCAL DECHETS	34 m²
TOTAL LOCAUX	**1056 m²**

(*) Le budget défini pour les chambres froides positives, négatives et de produits finis ne comprend pas les alimentations électriques, les conduites et le groupe frigorifique, le condenseur et les raccordements sanitaires qui sont spécifiquement liès à la configuration des lieux.

Budget construction :

Coût de la construction du bâtiment : 2'800,00 chf/m2	CHF	2'957'707.20
Budget équipement	CHF	1'322'500.00
Matériel divers & installation (table inox, petit matériel, etc...)	CHF	1'500'000.00
	CHF	**5'780'207.20**

Compte tenu du budget à mettre à disposition de la construction d'une cuisine centrale unique et de celui nécessaire au maintien et à la remise aux normes des cuisines existantes, il ne nous apparait pas comme absolument nécessaire de centraliser la production.
En revanche, il nous semble beaucoup plus opportun de développer les 4 cuisines principales qui sont Europe et Pâquis pour la rive droite, ainsi que Le Corbusier et Plantaporrêts pour la rive gauche.

ID2A architecture

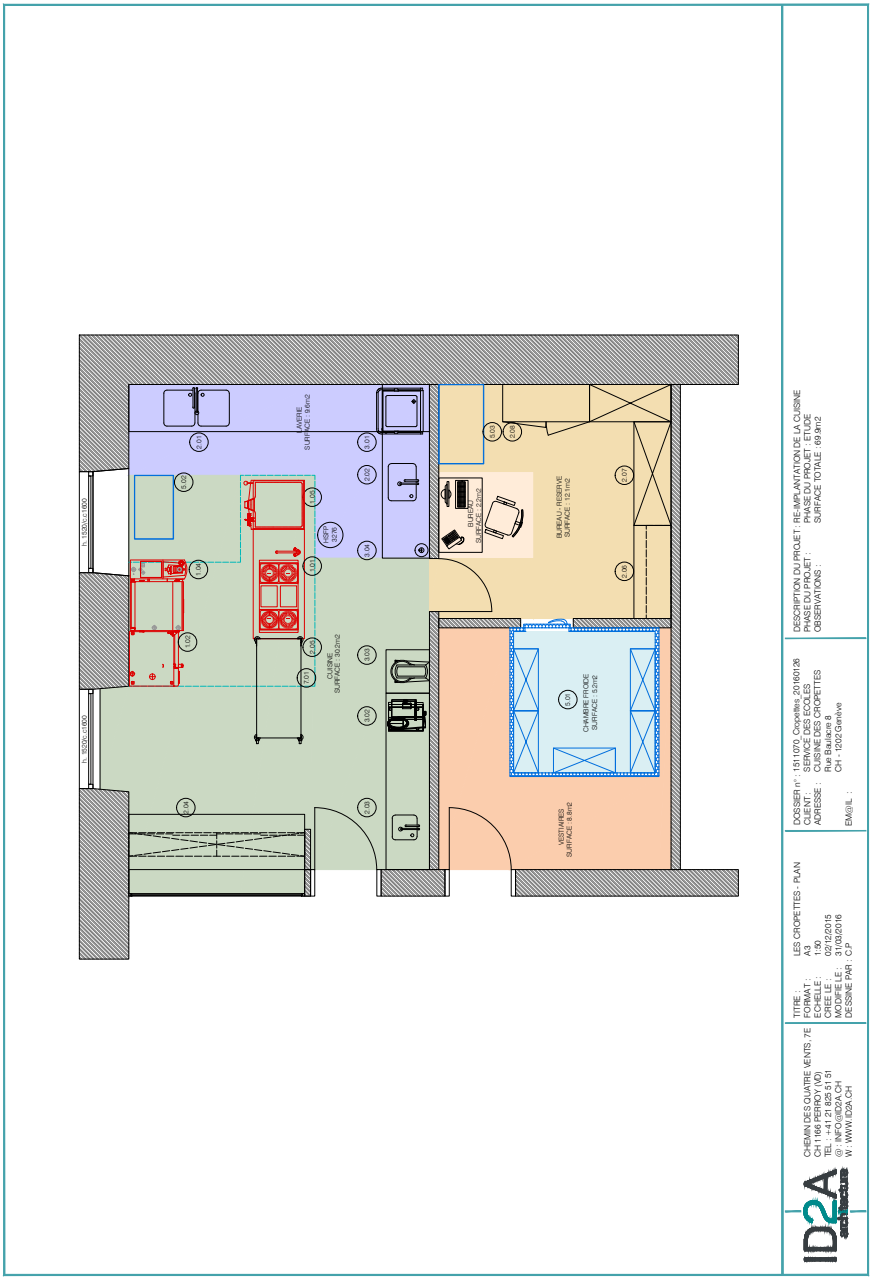
AUDIT
DES CUISINES DE PRODUCTION
DES ECOLES
DE LA VILLE DE GENEVE

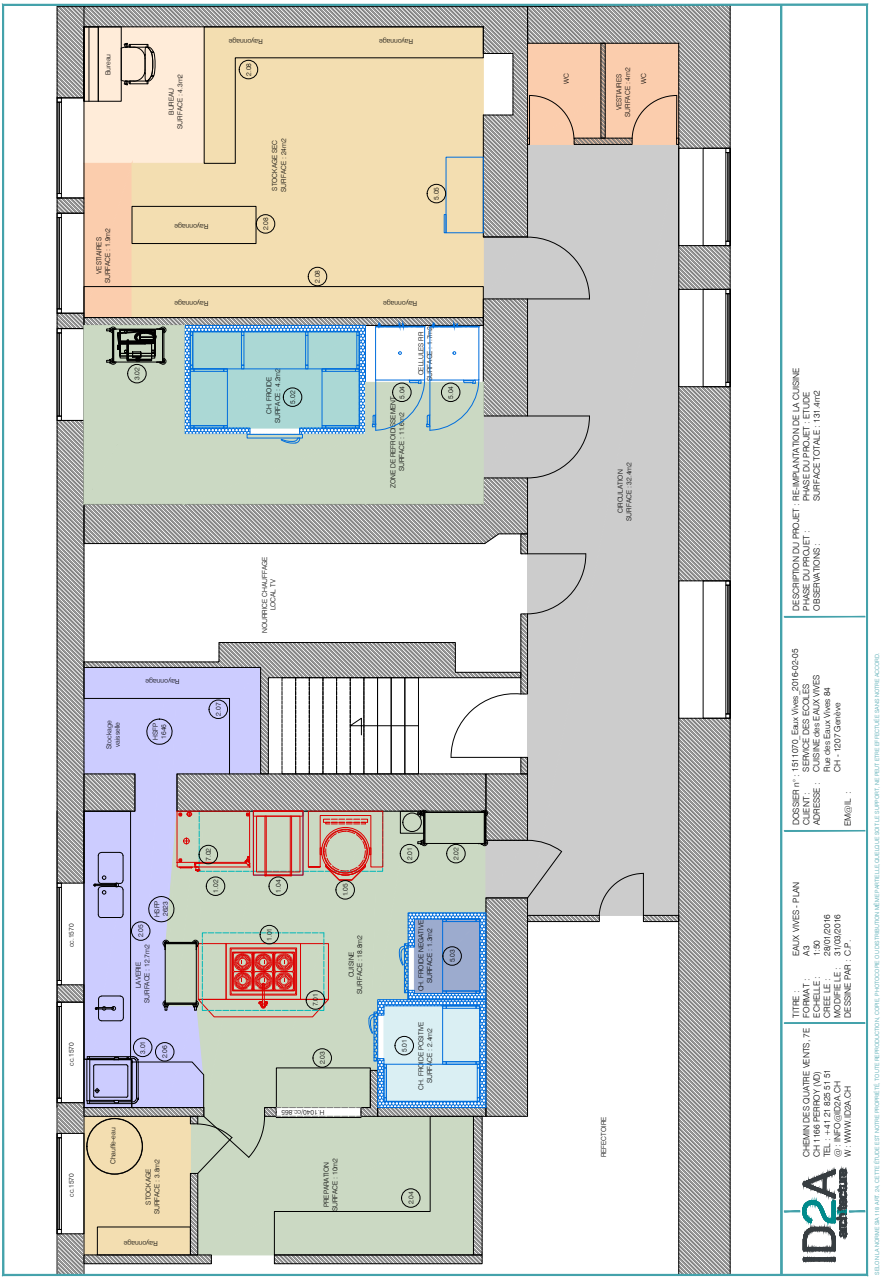
Service Écoles et Institutions pour l'Enfance

ANNEXES - PLANS DES CUISINES

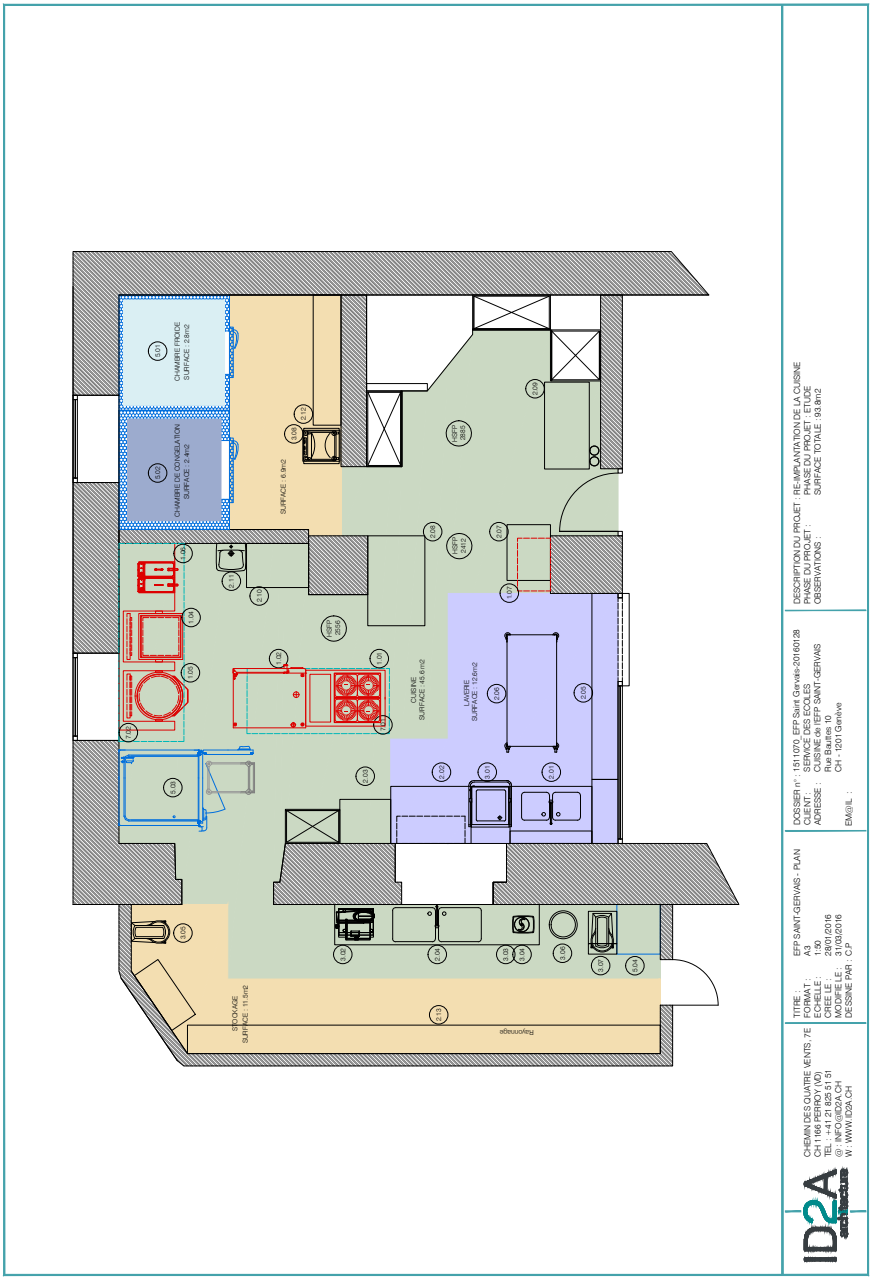
Avril 2016

VILLE DE GENÈVE

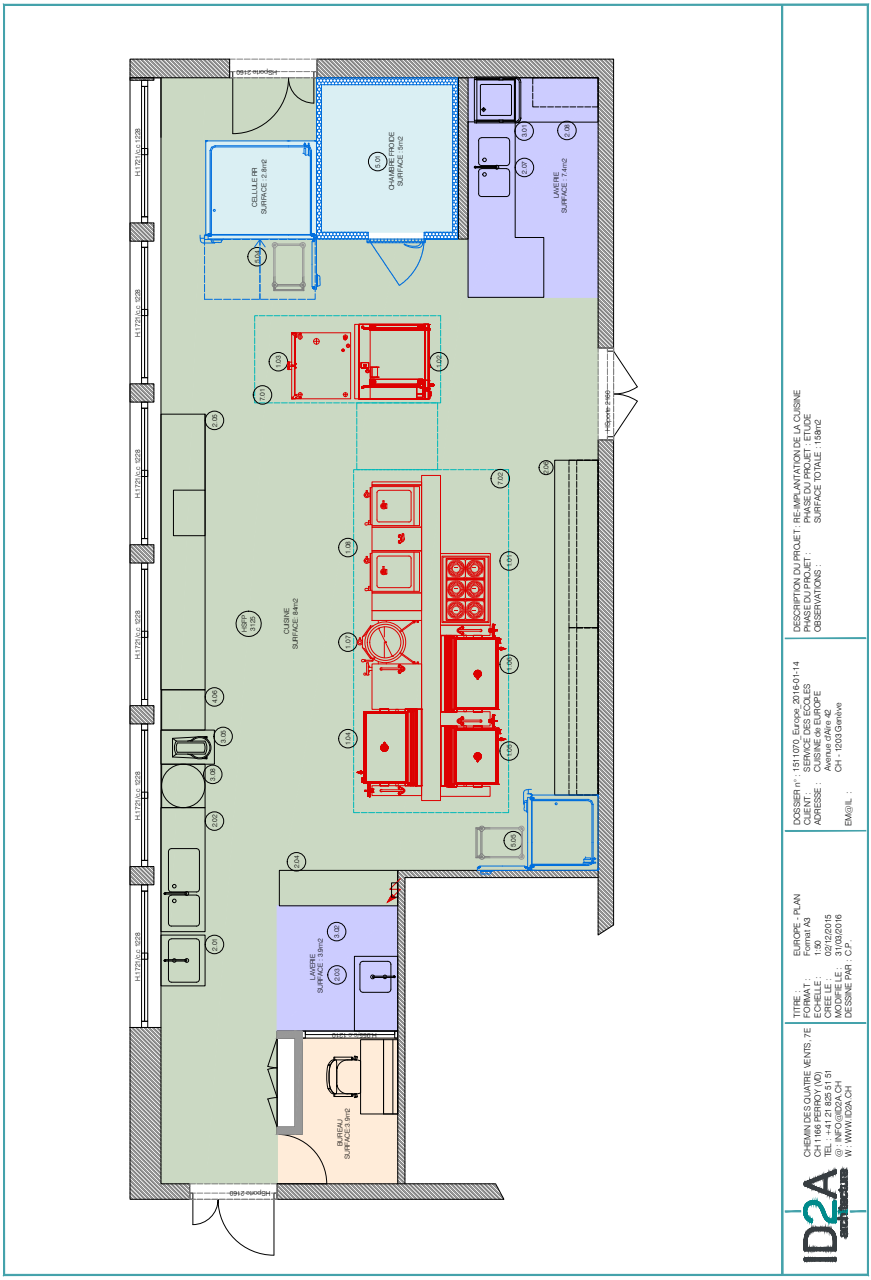

h. 1520 / +100
h. 1520 / +100
VOIRIE
SURFACE: 9.6m2
BUREAU
SURFACE: 2.0m2
BUREAU - RESERVE
SURFACE: 12.1m2
CUISINE
SURFACE: 20.0m2
CHAMBRE FROIDE
SURFACE: 5.0m2
VESTIAIRES
SURFACE: 8.8m2
ID2A
CHEMIN DES QUATRE VENTS, 7E
CH 1166 PERROY (VD)
TEL: +41 (0) 22 825 51 51
@: INFO@ID2A.CH
W: WWW.ID2A.CH
TITRE : LES CROPETTES - PLAN
FORMAT : A3
ECHELLE : 1:20
CREE LE : 02/02/2015
MODIFIE LE : 31/03/2016
DESSINE PAR : C.P
DOSSIER n° : 1511070_Cropettes_20160126
CLIENT : SERVICE DES ECOLES
ADRESSE : CUISINE DES CROPETTES
Route de Malagnou 8
CH - 1202 Genève
EMA@IL :
DESCRIPTION DU PROJET : RE-IMPLANTATION DE LA CUISINE
PHASE DU PROJET : ETUDE
OBSERVATIONS : SURFACE TOTALE : 69.3m2
REGLAJ ALPONE SA 118 AVE. JA, CETTE ETUDE EST NOTRE PROPRIETE, TOUTE REPRODUCTION, COPIE, PHOTOCOPIE OU DISTRIBUTION MÊME PARTIELLE, QUELQUE SOIT LE SUPPORT, NE PEUT ÊTRE EFFECTUÉE SANS NOTRE ACCORD.

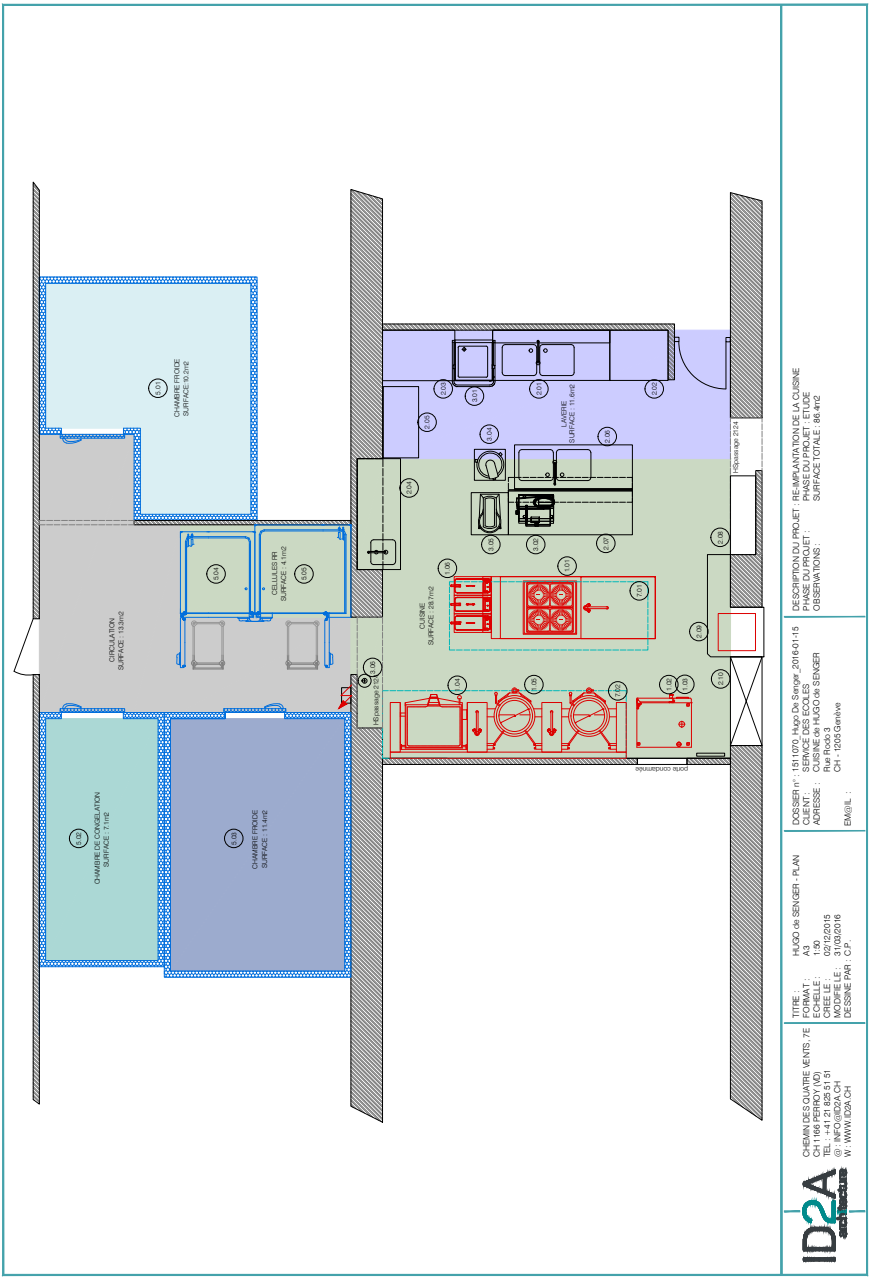


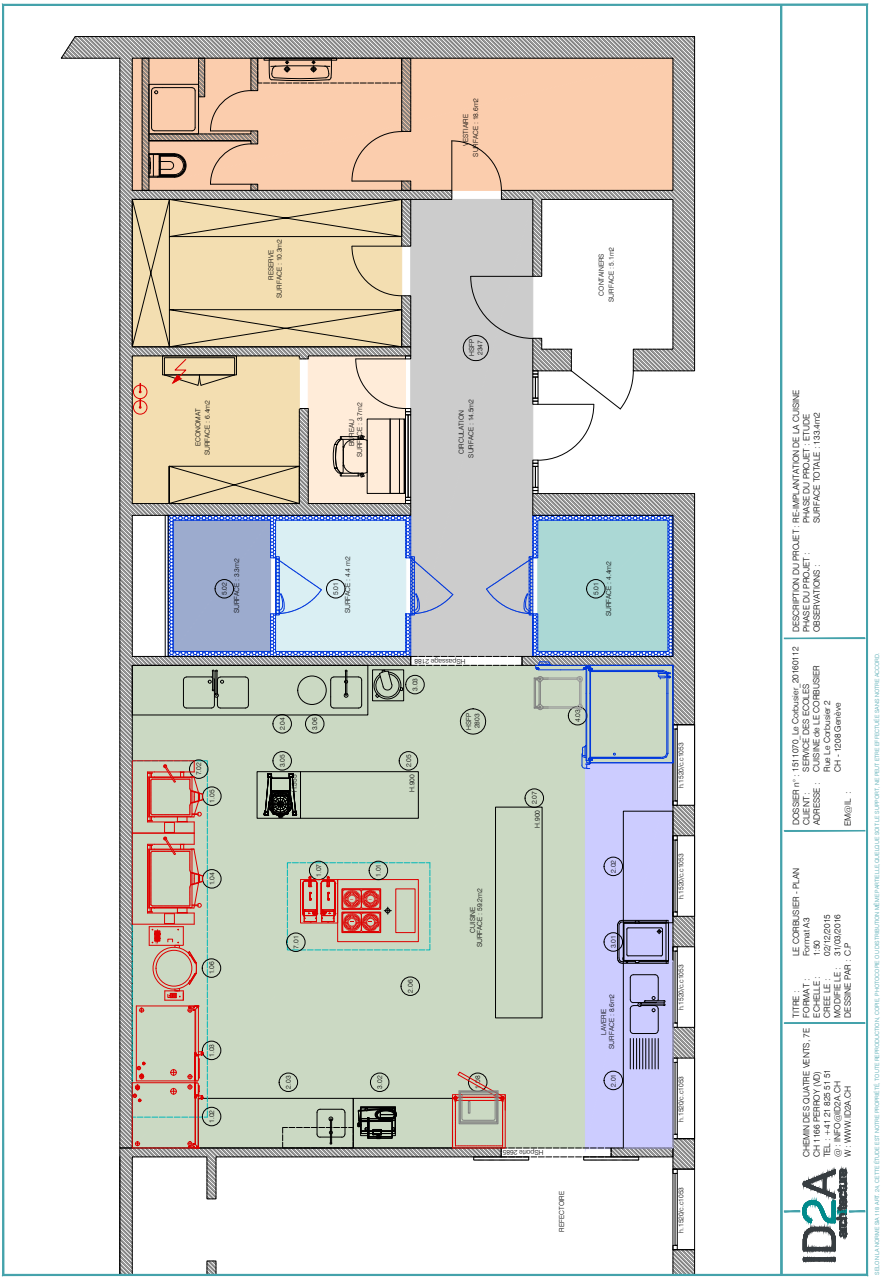
SELON LA LOI FÉDÉRALE SUR LA PROTECTION DES DONNÉES (LPD) ART. 2 ALINÉA 2 LETTRE C, ART. 3 ALINÉA 3 LETTRE D, ART. 4 ALINÉA 4 LETTRE B ET ART. 7 ALINÉA 1 DE LA LOI FÉDÉRALE SUR LA PROTECTION DES DONNÉES (LPD) DU 19 JUIN 1992 (ÉTAT LE 1er MARS 2011), CE DOCUMENT EST NOTRE PROPRIÉTÉ. TOUTE REPRODUCTION, COPIE, PHOTOCOPIE OU DISTRIBUTION MÊME PARTIELLE, QUELQUE SOIT LE SUPPORT, NE PEUT ÊTRE EFFECTUÉE SANS NOTRE ACCORD.



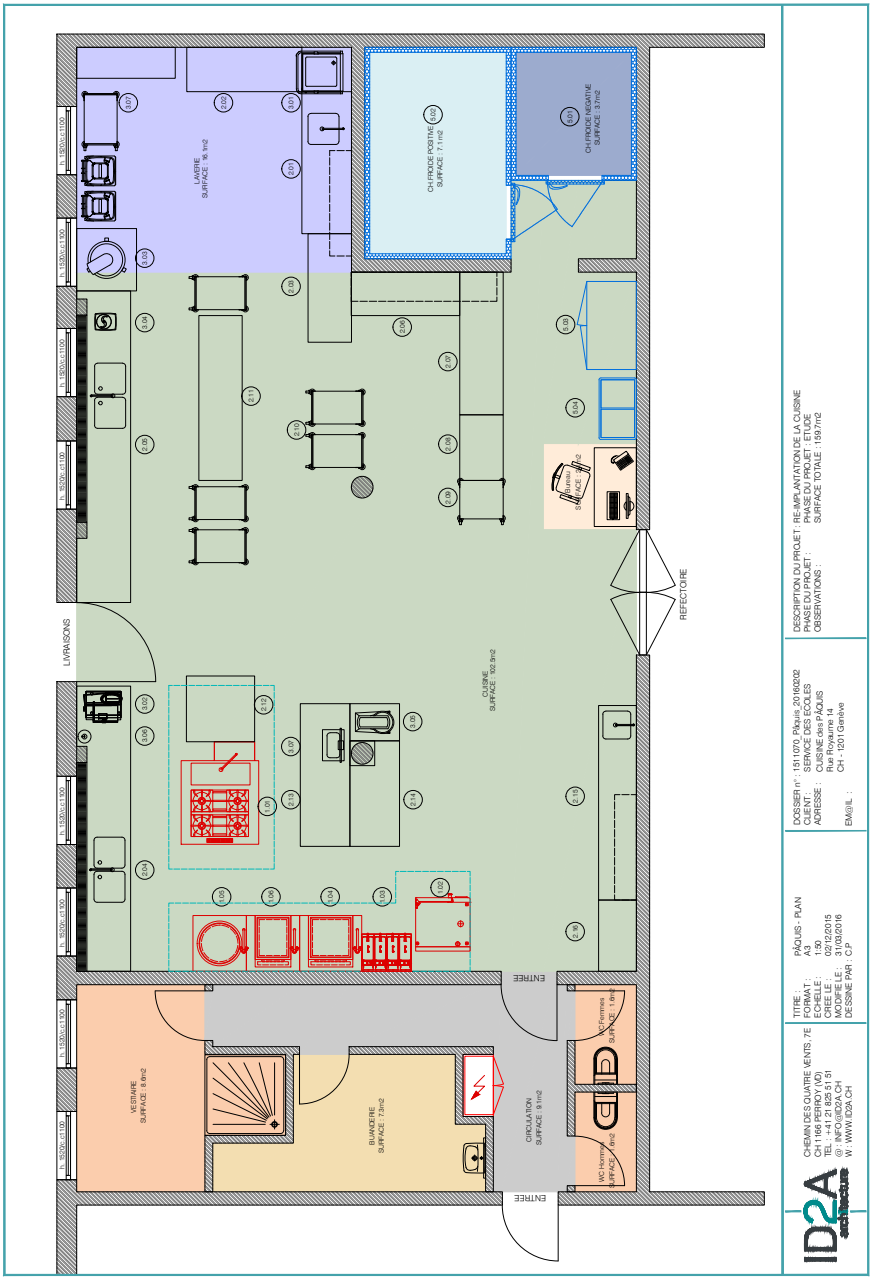
SELON LA NORME SIA 118 ART. 24, CETTE ETUDE EST NOTRE PROPRIETE, TOUTE REPRODUCTION, COPIE, PHOTOCOPIE OU DISTRIBUTION MÊME PARTIELLE, QUELQUE SOIT LE SUPPORT, NE PEUT ÊTRE EFFECTUÉE SANS NOTRE ACCORD.

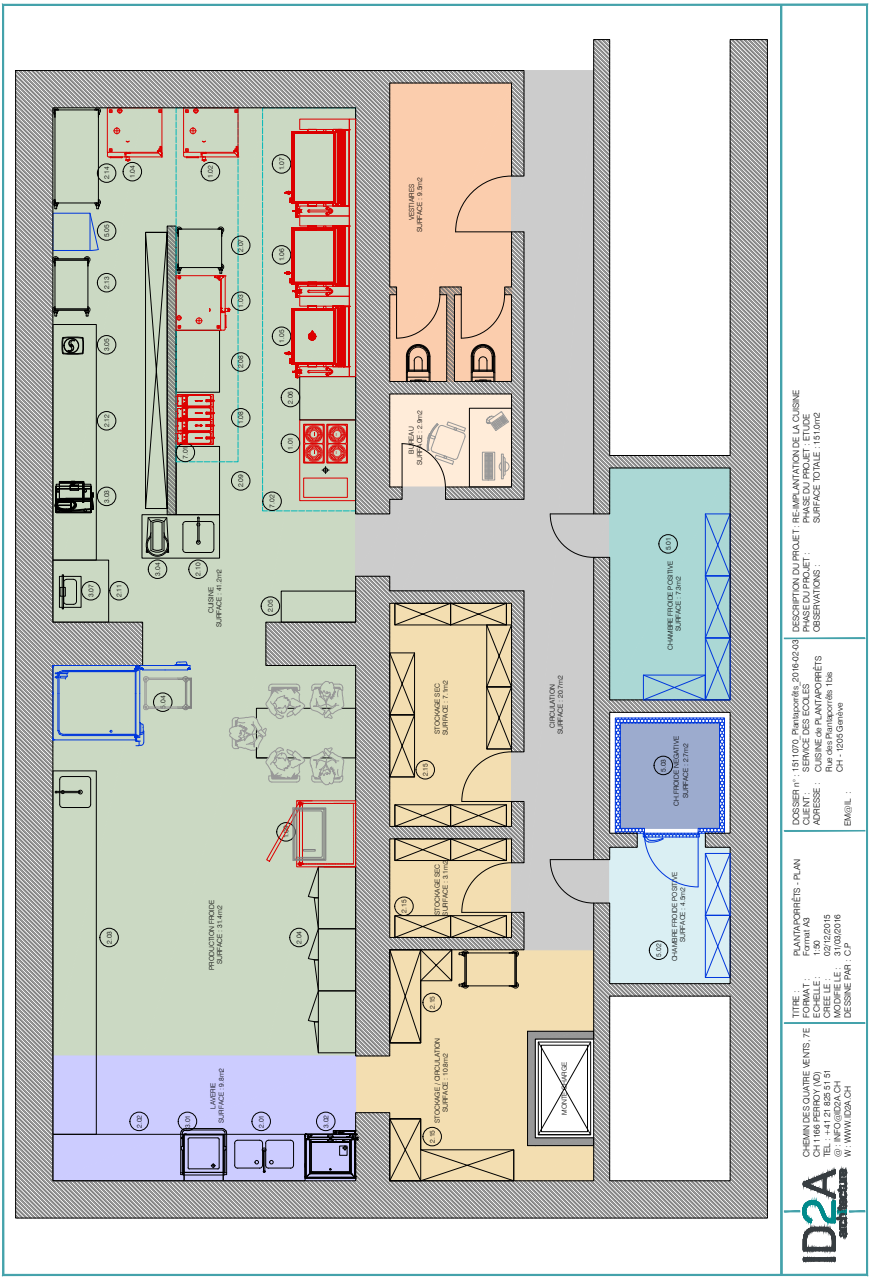

CELLULE FR
SURFACE : 2,4m2
CHAMBRE FROIDE
SURFACE : 5m2
LAVERIE
SURFACE : 7,4m2
CUISINE
SURFACE: 84m2
LAVERIE
SURFACE : 3,5m2
BUREAU
SURFACE: 9m2
H1721cc 028
H2000x2160
H2500 P40
DESCRIPTION DU PROJET : RE-IMPLANTATION DE LA CUISINE
PHASE DU PROJET : ETUDE
OBSERVATIONS : SURFACE TOTALE : 159m2
DOSSIER n° : 1510170 Europe 2016-01-14
CLIENT : SERVICE DES ECOLES
ADRESSE : CUISINE de EUROPE
Avenue de Sécheron 15
CH - 1201 Genève
EMG/IL :
TITRE : EUROPE - PLAN
FORMAT : Format A3
ECHELLE : 1:50
DATE : 07/02/2015
MODIFIE LE : 31/03/2016
DESSINE PAR : C.P.
ID2A
CHEMIN DES QUATRE VENTS, 7E
CH 1166 PERROY (VD)
T : +41 (0)21 825 41 51
@ : INFO@ID2A.CH
W : WWW.ID2A.CH
IEG/ULA NORME SIA 118 ART 2A: CETTE ETUDE EST NOTRE PROPRIETE. TOUTE REPRODUCTION, COPIE, PHOTOCOPIE OU DISTRIBUTION MÊME PARTIELLE DUEQUELE SOIT LE SUPPORT NE PEUT ÊTRE EFFECTUEE SANS NOTRE ACCORD.


CHAMBRE FROIDE
SURFACE 10.2m2
CIRCULATION
SURFACE 13.2m2
CELLULES FRI
SURFACE 4.1m2
CHAMBRE DE CONGELATION
SURFACE 7.1m2
CHAMBRE FROIDE
SURFACE 11.4m2
CUISINE
SURFACE 29.7m2
LAVERIE
SURFACE 11.6m2
Hésoassage 1
Hésoassage 2/3/4
porte coulissante
DESCRIPTION DU PROJET : RE-IMPLANTATION DE LA CUISINE
PHASE DU PROJET : ETUDE
OBSERVATIONS : SURFACE TOTALE : 86.4m2
DOSSIER n° : 1511070_Hugo De Senger 2016-01-15
CLIENT : SERVICE DES ECOLES
ADRESSE : CUISINE de HUGO de SENGER
Rue Hugo-de-Senger 3
CH - 1205 Genève
EM@IL :
TITRE : HUGO de SENGER - PLAN
FORMAT : A3
ECHELLE : 1:50
CREE LE : 02/02/2015
MODIFIE LE : 31/03/2016
DESSINE PAR : C.P.
CHEMIN DES QUATRE VENTS , 7E
CH 1166 PERROY (VD)
TEL : +41 21 825 51 61
@ : INFO@ID2A.CH
W : WWW.ID2A.CH
ID2A
ARCHITECTURE
SELON LA NORME SIA 118 ART. 24, CETTE ETUDE EST NOTRE PROPRIETE, TOUTE REPRODUCTION, COPIE, PHOTOCOPIE OU DISTRIBUTION MÊME PARTIELLE QUELQUE SOIT LE SUPPORT NE PEUT ÊTRE EFFECTUÉE SANS NOTRE ACCORD.



SELON LA NORME SIA 118 ART. 24, CETTE ETUDE EST NOTRE PROPRIETE, TOUTE REPRODUCTION, COPIE, PHOTOCOPIE OU DISTRIBUTION MÊME PARTIELLE QUELQUE SOIT LE SUPPORT NE PEUT ÊTRE EFFECTUÉE SANS NOTRE ACCORD.


LIVRAISONS
LAVERIE
SURFACE : 16.1m2
CH FRODE POSITIVE
SURFACE : 7.1 m2
CH FRODE NEGATIVE
SURFACE : 3.7m2
Bureau
SURFACE : 6.4m2
REFECTOIRE
CUISINE
SURFACE : 100.9m2
ENTREE
VESTIAIRE
SURFACE : 6.9m2
BUANDERIE
SURFACE : 7.0m2
CIRCULATION
SURFACE : 9.1m2
WC Femmes
SURFACE : 1.6m2
WC Hommes
SURFACE : 4m2
ENTREE
ID2A
CHEMIN DES QUATRE VENTS ,7E
CH-1214 VERNIER (VD)
TEL : +41 (0)22 782 51 31
@ : INFO@ID2A.CH
W : WWW.ID2A.CH
TITRE : PÂQUIS - PLAN
FORMAT : A3
ECHELLE : 1 : 25
CREE LE : 02/12/2015
MODIFIE LE : 31/03/2016
DESSINE PAR : C.P
DOSSIER n° : 1511070_Pâquis_20160202
CLIENT : SERVICE DES ECOLES
ADRESSE : CUISINE des PAQUIS
Rue Richard-Wagner 4
CH - 1201 Genève
EM@IL :
DESCRIPTION DU PROJET : RE-IMPLANTATION DE LA CUISINE
PHASE DU PROJET : ETUDE
OBSERVATIONS : SURFACE TOTALE : 159.7m2
SELON LA NORME SIA 118 ART. 2A, CETTE ETUDE EST NOTRE PROPRIETE, TOUTE REPRODUCTION, COPIE, PHOTOCOPIE OU DISTRIBUTION MÊME PARTIELLE QUELQUE SOIT LE SUPPORT, NE PEUT ÊTRE EFFECTUEE SANS NOTRE ACCORD.



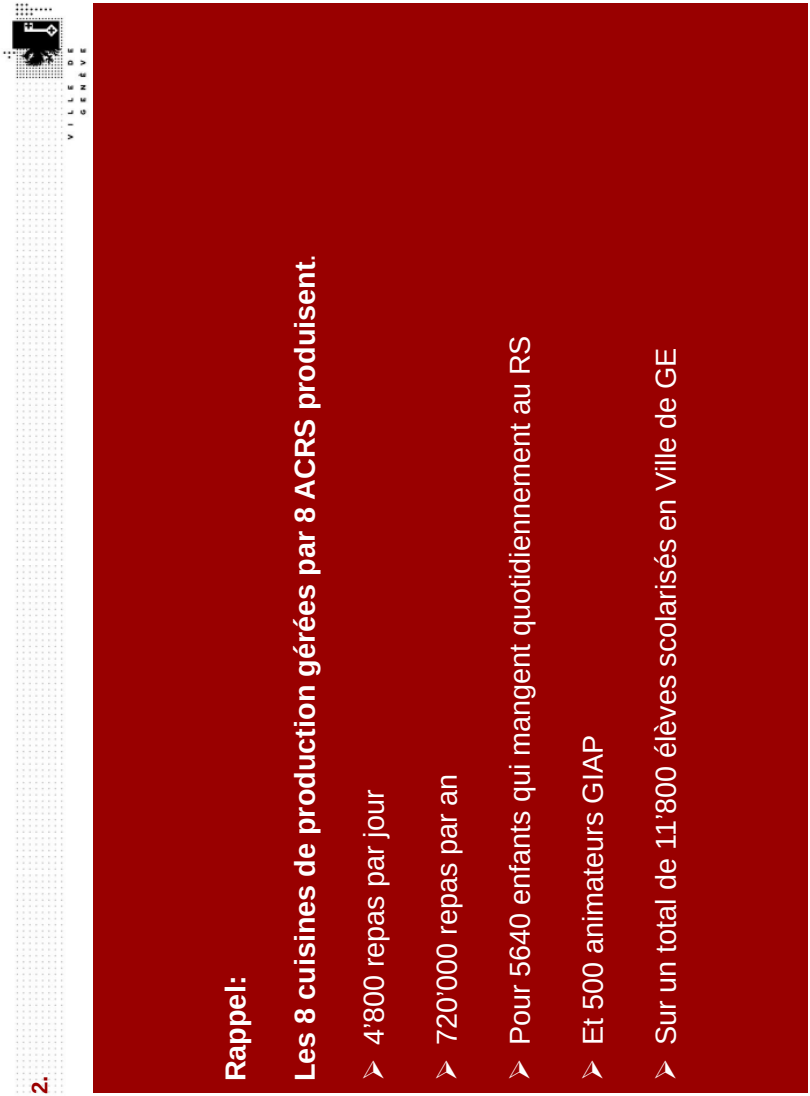
SELON LA NORME SIA 118 ART. 24, CETTE ETUDE EST NOTRE PROPRIETE, TOUTE REPRODUCTION, COPIE, PHOTOCOPIE OU DISTRIBUTION MÊME PARTIELLE, QUELQUE SOIT LE SUPPORT, NE PEUT ÊTRE EFFECTUÉE SANS NOTRE ACCORD.

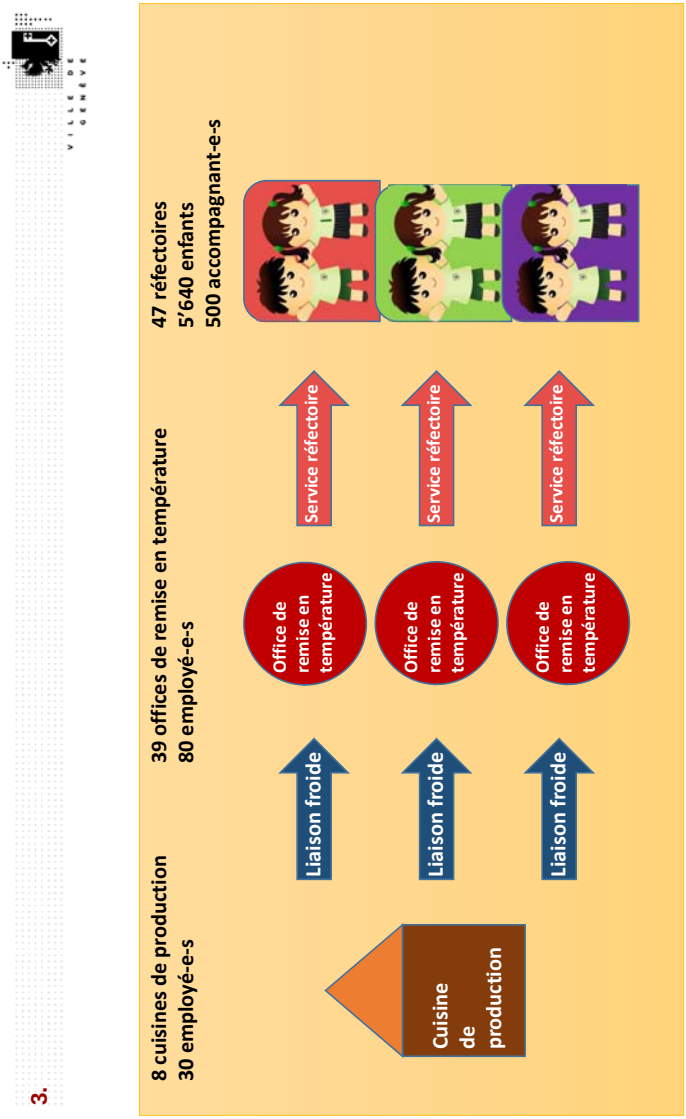
PR 1274 – RESTAURATION SCOLAIRE VILLE DE GENEVE

Crédit d'étude, audition complémentaire

3 mai 2018

DIRECTION DU PATRIMOINE BÂTI
25, RUE DU STAND
1204 GENÈVE


2.
VILLE DE GENÈVE
Rappel:
Les 8 cuisines de production gérées par 8 ACRS produisent.
4'800 repas par jour
720'000 repas par an
Pour 5640 enfants qui mangent quotidiennement au RS
Et 500 animateurs GIAP
Sur un total de 11'800 élèves scolarisés en Ville de GE


3.
8 cuisines de production
30 employé-e-s
39 offices de remise en température
80 employé-e-s
47 réfectoires
5'640 enfants
500 accompagnant-e-s
Cuisine de production
Liaison froide
Liaison froide
Liaison froide
Office de remise en température
Office de remise en température
Office de remise en température
Service réfectoire
Service réfectoire
Service réfectoire

4.

VILLE DE GENÈVE

CFC	Intitulé	Prix unitaire	Total
1	TRAVAUX PRÉPARATOIRES		60’000.-
10	Relevé, études géotechniques	60’000.-	
5	FRAIS SECONDAIRES ET COMPTES D’ATTENTE		2’579’700.-
50	Frais de concours	8’000.-	
51	Autorisations, taxes	60’000.-	
52	Echantillons, maquettes, reproductions, documents	34’700.-	
59	Comptes d’attente pour honoraires	2’477’000.-	
I. Coût total du crédit d’étude (HT)			2’639’700.-
+ TVA 7,7%, arrondi		203’300.-	
TOTAL DU CRÉDIT I DEMANDÉ (TTC)			2’843’000.-

5.

Détails de l'estimation des coûts des honoraires

CFC-59 évalué à 2'477'000 HT.

CFC-591 Architecte, 1'650'000 HT.
Les prestations principales à fournir sont, pour chaque objet :
l'étude de l'avant-projet (SIA 4.31), soit l'établissement des plans de l'existant brut,
les recherches de parti, l'avant-projet en lui-même et le devis estimatif (±15%) ;
l'étude du projet définitif dit « projet de l'ouvrage » (SIA 4.32), l'établissement des plans
ainsi que le devis général (±10%) ;
la procédure de demande d'autorisation de construire (SIA 4.33) ;
la phase d'appels d'offres (SIA 4.41), soit la rédaction des descriptifs et plans d'appels d'offres.

Ces prestations sont applicables aux objets suivants :
6 cuisines de production, sur les 8 de l'ensemble du dispositif, celles de Plantaporrêts et de Liotard (à la place de l'Europe) étant toutes deux prises en charge par leurs crédits respectifs.

En moyenne par cuisine de production, environ 1'000 h de travail, soit 125'000 HT/objet, total 750'000 HT ;

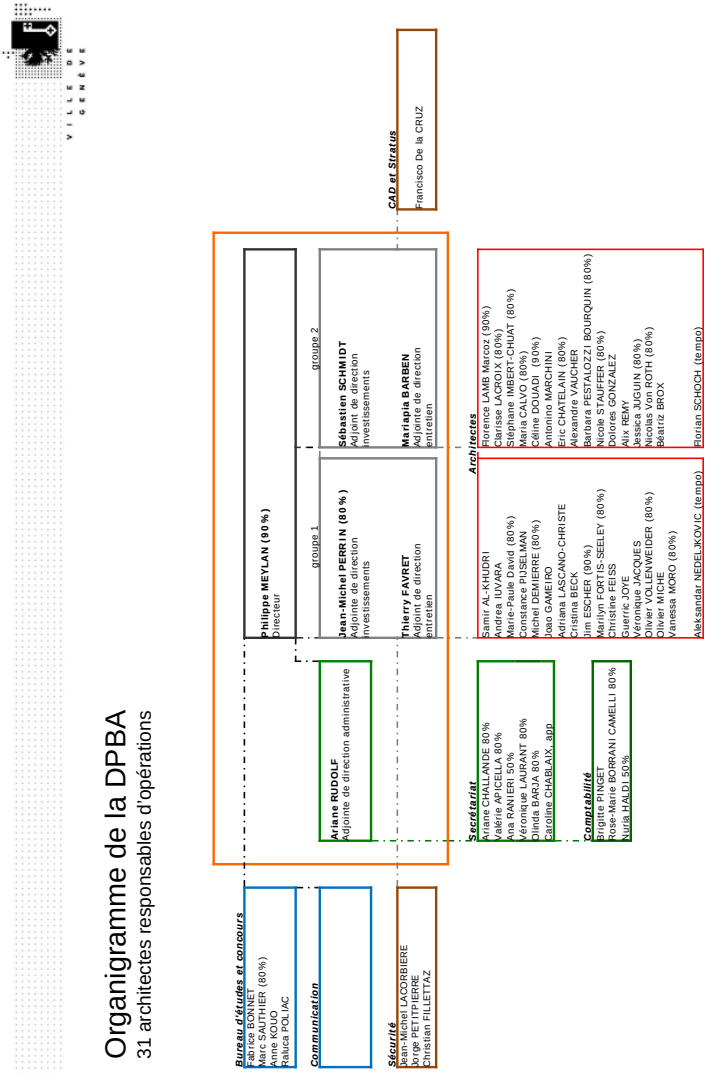
24 offices de remise en T° et réfectoires, qui, selon leur état des études évaluées entre 36'000 et 75'000 HT, total 900'000 HT.

En sus sont prévues des prestations à fournir hors objets, soit :
les réunions de coordination avec le maître de l'ouvrage pendant les 3 ans de durée de l'étude
l'élaboration de la stratégie générale jusqu'à 2026 (répartition et priorisation des opérations) ;
la participation à la rédaction de la demande de crédit de réalisation, liste travaux, coûts, etc.

7.

VILLE DE GENÈVE

En outre, les mandataires spécialisés suivants seront nécessaires :
CFC-592 Ingénieur civil, 80'000 HT. Provision pour probables modifications ponctuelles de structure (type Plantaporrêts) ;
CFC-593 Ingénieur électricien, 100'000 HT ;
CFC-594 Ingénieur en chauffage, ventilation et conditionnement d'air, 180'000 HT ;
CFC-595 Ingénieur en installations sanitaires, 100'000 HT ;
Concernant ces trois ingénieurs dits CVSE, les enjeux liés à l'étude de cuisines professionnelles sont très importants ;
CFC-596 Géomètre, 10'000 HT. Nécessaire pour requêtes en autorisations de construire ;
CFC-596.4 Acousticien, 50'000 HT. Enjeux très importants dans les réfectoires tant le niveau sonore est élevé ;
CFC-596.6 Ingénieur en gestion des déchets, 82'000 HT. Il ne s'agit pas des déchets de chantier, mais de ceux des cuisines : containers réfrigérés pour déchets carnés, bacs de séparation des huiles, etc.
CFC-596.9 Ingénieur désamiantage, 30'000 HT. Sondages obligatoires pour définir les zones à assainir, forts impacts possibles sur les coûts de réalisations si négligé ;
CFC-597 Ingénieur en sécurité, 35'000 HT. Etude des voies de fuites et sorties de secours à remettre aux normes ;
CFC-599.5 Cuisiniste, 160'000 HT. La conception des cuisines elles-mêmes, tant de production que de régénération, nécessite la collaboration avec un spécialiste.


8.
VILLE DE GENÈVE
Organigramme de la DPBA
31 architectes responsables d'opérations
Philippe MEYLAN (90%)
Directeur
groupe 1
Jean-Michel PERRIN (80%)
Adjointe de direction
investissements
Thierry FAVRET
Adjoint de direction
entretien
groupe 2
Sébastien SCHMIDT
Adjoint de direction
investissements
Mariapia BARBEN
Adjointe de direction
entretien
Ariane RUDOLF
Adjointe de direction administrative
Bureau d'études et concours
Fabrice BONNET
Marc SAUTHIER (80%)
Anne KOUO
Raluca POLIAC
Communication
Sécurité
Jean-Michel LACORBIERE
Jorge PETITPIERRE
Christian FILLETTAZ
CAD et Stratus
Francisco De la CRUZ
Secrétariat
Ariane CHALLANDE 80%
Valérie APICELLA 80%
Ana RANIERI 50%
Véronique LAURANT 80%
Dinda BARJA 80%
Caroline CHABLAIX 80%
Comptabilité
Brigitte PINGET
Rose-Marie BORRANI CAMELLI 80%
Nuria HALDI 50%
Architectes
Samir AL-KHUDRI
Andrea IUVARA
Marie-Paule David (80%)
Constance PUSELMAN
Michel DEMIERRE (80%)
Joao GAMEIRO
Adriana LASCANO-CHRISTE
Christine BECK
Jim ESCHER (90%)
Marilyn FORTIS SEELEY (80%)
Christine FEISS
Guerric JOYE
Véronique JACQUES
Olivier VOLLENWEIDER (80%)
Olivier MICHE
Vanessa MORO (80%)
Aleksandar NEDELJKOVIC (tempo)
Florence LAMB Marcoz (90%)
Clarisse LACROIX (80%)
Stéphane IMBERT-CHUAT (80%)
Maria CALVO (80%)
Céline DOUADI (90%)
Antonino MARCHINI
Eric CHATELAIN (80%)
Alexandre WALTER
Barbara PESTALOZZI BOURQUIN (80%)
Nicole STAUFFER (80%)
Dolores GONZALEZ
Alix REMY
Jessica JUGUIN (80%)
Nicolas Von ROTH (80%)
Béatriz BROX
Florian SCHOCH (tempo)

9.

VILLE DE GENÈVE

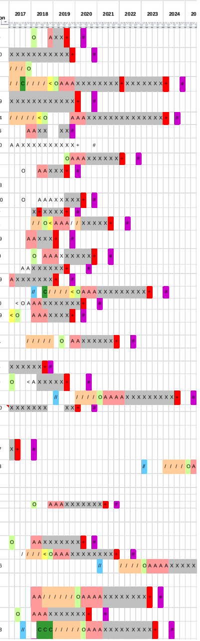
Projets conduits par la DPBA (groupe 1)

Indice situation	N° PR	Opération	Département bénéficiaire	Service bénéficiaire	Groupe	ROP	CREDIT Etude ou Réalisation	N° PR	CREDIT Etude ou Réalisation	Estimation mt crédit demandé	date prévue dépôt PR au CA	Remarques	Mise à disposition
1	042.095.06	Sécurité 22. Dépôts patrimoniaux	DCS	DCS	1	BPB	Réalisation	97/20				En cours	février. 18
1	043.009.20	Theatre 11. Rénovation partielle 2015	DCS	DTG	1	CF	Réalisation	307, 840 1007, 1063-A				En cours (y compris plateformes élévatrices)	sept.18
1	050.044.06	Eco 24. cfc/s/1 Stade des Eaux-Vives - transformation terrain football "A" synthétique	DCS	SPO	1	MPD			Réalisation	1.8			
2	062.069.03	Bouleuses 3. Parc Bouleuse- Rénovation anciennes serres & bâtiments	DDUS	SBVE	1	ALC			Etude		déc.17	Fiche PR créée	mars. 22
2	043.008.03	Carouge 42. Rénovation du Cuisine hôtelière	DCS	SAT	1	ALC			Etude	693'000.0	déc.17	Nouvelle fiche 2017	juin.22
2	050.059.02	Ouossad 12 Centre sportif de la Queue d'Arve, remplacement de la piste du vélodrome	DCS	SPO	1	CB	Réalisation	1209/1	Réalisation	1.1		PR déposée, passage CTC ok, en attente rapport et vote (28.03.17)	oct.18
2	050.059.06	François-Ouossad 12. Queue d'Arve remplacement salle omnisport + rinck-hockey	DCS	SPO	1	CB	Réalisation	1102/2				en cours	déc.17
2	092.017.10	Frontenex 71, rte de, parc La Grange, "La Ferme" - Rénovation du bâtiment	DDUS	SBVE	1	GJ	Réalisation	1230	Réalisation	1.8	mars.17	Dépôt PR16.05.17	déc.19
2	012.006.14	Lissignol 1-3. rénovation, immeuble et cour	DFL	GIM	1	CF	Réalisation	978				chantier en cours	mars.18
2	041.018.21	Promenade des Bastions, BGE - Prétitude de rénovation	DCS	BGE	1	ALC			Etude	500'000.0	nov.17	Fiche PR créée, crédit d'études déposé novembre 2017, passage en CTC	sept.24
2	012.089.04	Rousseau 7. rénovation de l'immeuble	DFL	GIM	1	CF	Réalisation	259, 692-A, 846				immeuble inaugaré reste travaux cour -adjudication ok, travaux: dès sept.2016 travaux cour juin 2016, dès démont. échafaudages 8 semaines	déc.17
2	031.095.03	Saint-Georges 21, bd de, salle pluridisciplinaire	DCS+DCSS	SPO + SDPE + ECO	1	CB	Réalisation	832 834	Réalisation	PR 115	26.0	déposée. CM.16 et 17 janvier 17	juin.20
2	072.007.01	Simon 25. aménagement locaux agent de sécurité	DDUS	APM	1	JKG	Etude		Réalisation	1.0	janv.17		sept.18
2	073.019.27	Vieux-Billard 11, rue du - caserne 1 - étude réfection toit de la cour + couvert	DDUS	SIS	1	GJ	Etude	1054/5	Réalisation	2.5	juin.16	Revoi cons. Sécurité par le CM en décembre 17	février. 19
2	073.031.08	Vieux-Billard 11, rue du - caserne 1 - réaménagement des chambres	DDUS	SIS	1	V-2			Réalisation				oct.19
2	073.031.08	Arare 5, caserne 2 réaménagement des locaux	DDUS	SIS	1	V-2	Réalisation	PR 108					oct.19
2	050.060.10	Bâle 4, ch. De la, Stade du Bois-de-la-Bâtie - Transformation terrain football "A" en synthétique	DCS	SPO	1	MPD			Réalisation	1.5			
2	050.044.11	Eco 25, ch. de l'Centre Sport du Bois des Frênes, Terrains Tennis, Rénovation et Hab	DCS	SPO	1	MPD		1233	Etude	1.0		Voté CM le 05.12.17	
2	050.012.68	Hans-Wilsdorf 4 - mise en conformité production de glace	DCS	SPO	1	CB			Etude			Exigence de mise en conformité du OETA SIERMA	
2	050.059.13	Queue d'Arve, salle 2500 places	DCS	SPO	1	CB			Etude	0.9			
2	050.002.09	Vanner 115, évaluation désaugements sportifs et de logements	DCS	SPO	1	MPD	Etude	1029	Réalisation	19.0		étude en cours	
2	012.002.15(8	Navigation 38, rue de la - rénovation complète	DFL	GIM	1	OM	Etude	721	Réalisation	5.0	janv.2018	Visite des immeubles par R.Pagani et S.Salerno le 12.02.16 Réalisation: 08, nouveau ascenseur, rénovation, toiture, électricité, ok en 08 (réalisé)	
2	020.018.03	Dorcière, pl. - Rénovation bâtiment gros routine	DFL	GIM	1	AI	Etude	1002/3				Projet à relancer par sondages béton. ROP à choisir en remplacement de CD	
2	012.006.50(2	Zurich 49, rue de - rénovation de l'immeuble	DFL	GIM	1	OM	Etude	60/66	Réalisation			Projet en cours	juil.2020
2	050.047.12	Vessy 31, route de - CS Vessy - Création terrain synthétique rugby	DCS	SPO	1	CB							
3	084.005.07	Bâle 13, ch. de la - crèmatoire Saint-Georges - rénovenvel. & install tech.	DCSS	SPF	1	JE	Etude	939	Réalisation	12.0	juin.16	Programme à redéfinir	
3	012.043.05	Candolle 8, rue des - démolition - reconstruction de l'immeuble	DFL	GIM	1	EAR/ JML CPF	Etude	1054/1	Réalisation	5.8	mars.16	Autorisation délivrée, recours déposé en traitement nov 17	
3	112.013.06	Crédit global sécurité			1	SP	Réalisation	771					
3	012.074.03	Cuisine 18 - étude complémentaire de rénovation de l'immeuble	DFL	GIM	1	CF	Etude	300	Etu compl	0.4	mars.17	Projet de rénovation minimum	
3	050.059.10	François-Ouossad 12, rue, Queue d'Arve - Réaménagement partiel (vaisselle, pompe)	DCS	SPO	1	CB			Réalisation			Déposée au CMdu 4 octobre 2017	
3	073.031.08	Frontenex 66-68, caserne 3 réaménagement des locaux	DDUS	SIS	1	GJ	Réalisation	PR 108					
3	012.048.06	Goetz-Monin 8. Rénovation de l'immeuble	DFL	GIM	1	AI	Etude	PR-721/3	Réalisation	5.6	juin.16	Demande de crédit d'études compl. 150000 suite à la prise de position du DFL ?	
3	112.042.03	La Grange, vlle - rénovation des salons	DA	DA	1	GJ	Etude	807/6	Réalisation	4.0	déc.17		
3	020.035.04	Général-Guisan 34, quai du - Rénovation de l'hôtel Métropole	DFL	DFL	1	AI			Réalisation	10.0	nov. 2017	Demande de crédit de réalisation terminée. Présentation CTC à préparer	
3	050.012.42	Piscine des Vernets, rénovation globale	DCS	SPO	1	CB			Préétude				
4	050.014.17	Frontenex 7, plde, Stade Frontenex & Pré-picot - rénovation & agrandissement des vestiaires	DCS	SPO	1	GJ			Etude				
4	050.014.09	Frontenex 7, plateau de - stade de Frontenex - rénovation installations	DCS	SPO	1	GJ							
4	050.060.05	Bâle 4, ch. de la, Stade du Bois-de-la-Bâtie - Rénovation et agrandissement des vestiaires	DCS	SPO	1	MPD	PRNP					Projet en stand by	
4	112.030.01	François-Ouossad 10, rue - études réaménagt dépôt, halle vhc & bât.	DDUS	VVP	1	GJ	Etude	840				Reposoé	
4	050.012.75	Hans-Wilsdorf 4 - zone VIP	DCS	SPO	1	CB	Etude		Réalisation			En attente décision dossier Trèfle Blanc	
4	041.013.09	Henri-Veyrassat, Bibliothèque de la Servette	DCS	BAM	1	ALC			Etude			Nouvelle fiche 2017, suite ?	
4	012.095.05	Hoffmann 4-6, Servette 100 ans, rénovation des immeubles	DFL	GIM	1	JKG			Etude				
4	042.043.07	Impérantes 1, Etude de rénovation de la serre tempérée	DCS	CJB	1	CP			Etude				
4	074.056.02	PC, Divers lieux	DDUS	SIS	1	V-2							
4	020.15.05	Pierre-Fatio 17, rénovation des halles de Rive	DFL	GIM	1	JKG							
4	042.095.10	Saint-Georges 41, bd ann MHH/Eclaquerles	DCS		1	BPB	Réalisation	97/20				En cours	
4	012.092.06	Tacconnerie 8	DFL	GIM	1	CF	Etude	1054/2	Réalisation	2.9	juin.16	Etude complémentaire voirie le 21.05.14 08.06.2016: Feu vert kch 24.06.2016: Décisions du CA. -> dépôt PR 2016	
4	012.104.01	Tours de la Jonction, périmètre des - concours & préétudes de rénovation	DFL	GIM	1	VM	Préétude	911/2	Etude		sept.17		
4	050.020.08	Vermont 33, rde, Stade de Varembé - Rénov et agrandissement des vestiaires	DCS	SPO	1	MPD							
4	050.045.01	Vessy 12, BdM, couverture semi permanente		SPO	1	GJ							
4	050.016.27	Vessy 12, BdM, Nouveau pavillon des sports	DCS	SPO	1	CB			Concours			Concours	
4	050.047.07	Vessy 31, route de - CS Vessy - Etude & mise à niveau inst.CVSE	DCS	SPO	1	CB			Etude	0.4		Prise de position CAM 2.8.17, décision DPBA/ENE/SPO travaux minimum sur terrains. Fiche à annuler	
4	012.060.06	Grottes 6, 6bis, Amis 5 rues des - rénovation	DFL	GIM	1	SAK	Réalisation	916/1		13.9		Bloqué attente décision PLQ (sept. 17)	

10.

Projets conduits par la DPBA (groupe 2)

Indice situation	N° PFI	Opération	Département bénéficiaire	Service bénéficiaire	Groupe	ROP	CREDIT Etude ou Réalisation	N° PR	CREDIT Etude ou Réalisation	Estimation mtt crédit demandé	date prévue dépôt PR au CA	Remarques	Mise à disposition
2	042.009.22	Charles-Galland 2, rue - MAH - travaux nécessaires à court terme 2018-2019 - Travaux court terme entretien bâtiment & exploit.	DCS	MAH	2	CL			Réalisation	0.9	avr.2018	PR rédigée selon note CA, en cours de finalisation, dépôt prévu avril-mai 2018	juil.2019
2	043.007.04	Gare des Eaux-Vives 1bis, Nouvelle Comédie	DCS	DCS	2	NS / CD	Réalisation	1085	-	-	-	En chantier.	janv.2020
2	030.085.09/.10	Gestion et sécurisation des accès bâtiments scolaires VdG	DCSS	ECO	2	ARJ	Etude	1122/2	Réalisation		déc.2017	PR réalisation en cours de finalisation, dépôt prévu avril-mai 2018	?
2	042.040.29/.31 et .36	Malagnou 1, MHN, Mise en sécurité et réorganisation partielle	DCS	MHN	2	JJ	Etude	1174	Réalisation			Phase d'étude / avant-projet en cours	
2	012.004.06	Minoteries 1 à 7, Carouge 98 à 102, rues - Réfection toiture, façades & inst	DFL+DCS+DCSS	GIM, SDPE, BMU, SPO & SOC	2	DG / NVR	Réalisation	979	-	-	-	En chantier.	déc.2019
2	050.065.01/.06	Viollier GEV Lots B-C - Logements & équipements publics	DCSS+DCS	SDPE, SOC & SPO (+ FVGLS	2	CD / NS	Etude	750	Réalisation		avr.2018	Phase projet de l'ouvrage en cours. Dépôts DD et PR prévus été 2018	janv.2024
2	012.950.30	Vitrages, mise en conformité immeubles, PF 1/3	DFL	GM	2	SAK	Réalisation	1217	Etude		sept.2017	PR étude suite à finaliser (SeS) Mandataires PR-1217 adjugés, recours levé.	mai.2026
2	030.089.05/06	Berne 50, rue de - Ecole des Pâquis centre - Rénovation de l'enveloppe	DCSS	ECO	2	FL	Réalisation	1165+1239	-	-	-	En chantier.	févr.2020
3	043.054.04	Bâtie 10, ch., anciens réservoirs - espace diffusion musique amplifiées	Assoc.		2	FLM	Etude	PA 116	Réalisation	7.2	sept.2018	DD en force. Projet relancé. Visite M Kanaan le 8 mai 2018	
3	046.109.02 et 08	Bâtie 2, ch. - espace de loisirs	DCSS	SDPE + ECO	2	FLM	Réalisation	1228/3 et 5	-	-	-	En chantier.	
3	042.009.21/23/26	Charles-Galland 2, rue - MAH - Pré-étude, Concours & étude, Restauration & agrandissement	DCS	MAH	2	CL						3 fiches PFI créées : pré-étude, étude et réalisation	sept.2028
3	043.051.01/04	Charles-Sturm 15 rue, Pavillon de la Danse	DCS	DCS	2	CD	Etude	873	Réalisation PR-1251	12.0	juil.2017	DD en force et PR votée le 07.02.2018, début du chantier automne 2018 Le referendum n'a pas abouti.	mars.2020
3	063.016.02	Espaces quartiers Club d'aînés, 7 sites - Rénovation des locaux	DCSS	SOC	2	OV	Réalisation	871	-	-	-	7 EQ terminés et en fonction, Minoteries restant en chantier.	juil.2019
3	061.066.01	Forêt, av. de la, Etude et construction d'une nouvelle crèche	DCSS	SDPE	2	OV			Etude			Lancement de l'opération avec architecte du site (VVR-Ph.Rossé) en cours. Vote crédit étude suspendu (PR-1222 A) quid ?	juil.2021
3	064.026.10/12	Fort-Barreau 9a, rue du - Logements relais	DCSS	SOC	2	MC	Réalisation	1164	-	-	-	DD en force le 23.05.15. PR-1164 votée par le CM le 26.06.2017 malgré vote négatif de la comm. du logement. **Chantier en cours**	févr.2019
3	061.056.01/.04	Frontenex 54, rte de, transformation en crèche	DCSS	SDPE	2	JJ	Réalisation	1291	-	-	-	DD 109765/1 déposée le 07.12.2016, aujourd'hui en force ! PR-1291 passé CA 06.03.2018, CM le 10 avril 2018, présentation CTC à préparer	oct.2020
3	046.055.03/06	Henri-Golay 40, avenue - rénovation Ferme Menut-Pellet	DCSS	DEJ	2	NS	Réalisation	1214/1-3	-	-	-	PR-1214 votée par le CM le 21.03.2017. Début des travaux novembre 2018	
3	031.015.06	Lamartine 16bis, rue - Construction restaurant & locaux parascolaires, SEVE	DCSS + DEUS	ECO+SEVE	2	MD	Réalisation	1159	-	-	-	En chantier.	janv.2019
3	030.003.05/06	Liotard 66, rue, Ecole Liotard - Rénovation du bâtiment & agrandissement	DCSS	ECO	2	FL			Etude	3.0	déc.2017	PR étude+concours à rédiger + déposer avant été 2018	
3	060.011.01/06	Pâchaud 4, rue - "Ancien manège" - Equipements publics	DCSS	DEJ	2	CL	Réalisation	1253	-	-	-	PR-1253 votée par le CM le 21.03.2017. Début des travaux été 2018	avr.2020
3	030.014.06	Plantaporrêts 1bis, rue des - Ecole - Création 4 salles de classe & rénovation cuisine de prod.	DCSS	ECO	2	MC	Réalisation	1264	-	-	-	PR-1264 votée par le CM le 21.03.2017. Début des travaux été 2018	sept.2019
3	030.098.01/02	Restaurants scolaires & cuisines de production: Etude réorganisation de la restauration scolaire	DCSS	ECO	2	SIC	Etude		Etude			Fiche de suivi d'invest à créer. Crédit d'étude déposé (SIC+SeS), passé devant le CA le 28.11.2017	
3	044.039.01	Saint-Antoine, bastions de, Concours/étude mise en valeur fouilles archéolog.	DCS	DCS	2	CL	Etude	1166	Réalisation	10.8	mars.2019	Phase d'étude / avant-projet en cours. Attention à la gestion des dépassements du crédit d'étude	oct.2021
3		Saint-Jean 43-45, rue de - Maison relais pour jeunes en formation	DCSS	SJS & SOC	2	NS	Etude	926				Programme concours en cours d'élaboration (BET). Problème de servitudes ?	
3	020.005.02+.06	Vélodrome 2, rue du, Cité Jonction - Mise en conformité du centre artisanal	DFL	GM	2	CD	Réalisation	735+1108	-	-	-	En chantier.	juil.2018
3	064.027.02	Vermont 21, rue de, "Point d'eau"	DCSS	SOC	2	BPB+BB	Réalisation	1136 A	-	-	-	Ouverture chantier mai 2018.	juil.2019
4	030.018.03/06	Aïre 1, av.d', Ecole des Charmilles, rénovation	DCSS	ECO	2	AV			Etude	1.8	janv.2019	Fiche de suivi d'invest à créer.	
4	031.068.10	Chandieu 8-10, école - Aménagements extérieurs	DCSS	ECO+SDPE	2	BPB	Réalisation	981	-	-	-	Ecole en activité depuis sept.2016. Travaux restant en cours : am.ext.	janv.2020
4		Cluse 91			2							Vu avec Ich 06.09.16 : configuration urbaine du périmètre à définir par SU. Pas de fiche PFI à créer	
4	112.028.03/06	Coulouvrenière 42-44	DFL	GM	2	JJ			Etude	AC	mars.2018	PRA-AC. Fiche de suivi d'invest à créer. Demande de crédit d'étude à préparer	
4	030.083.04	Crêts-de-Champel 40, ch. des, rénovation école	DCSS	ECO	2	EC	Réalisation	949	-	-	-	Rentrée scolaire faite le 24 avril 2017. Risques restant à gérer : dépassements. Procédure judiciaire probable avec Félix SA	avr.2017
4	030.077.09/.12	Dizerens 26, rue - Ecole Hugo de Senger II (St.2015 0.68)	DCSS	ECO	2	MC			Etude		janv.2023	N-PRA-AC. Fiche de suivi d'invest à créer.	juin.2028
4	030.098.10	ECO - Transformations ex-apparts RBS en locaux parascolaires (10 adresses)	DCSS	ECO	2	?						N-PRA	
4	020.028.01	Giuseppe-Motta 20, av. - rénovation enveloppe des ateliers d'artistes			2	CD	Etude	737				En attente concours immeuble de logements (non VdG)	
4	042.041.03	Gourgas 7, rue, BAC - dépollution, enveloppe et aménagement			2	CD	Etude	790				Non planifié	
4	011.060.12	Grottes 8, 10, rue des, logements + maison de rencontres socioculturelles	DFL+DCSS	GIM + SOC	2	FL	Etude	721/4		8.0	01.2018	abrogation PLQ refusée = quid ?	
4	012.060.10	Grottes 8-10, Amis 12, études constr. et rénov. immeubles logements	DFL	GM	2	FL	Etude	721/4				En attente décision PLQ	
4	011.056.01	Jean-Calvin, Pélisserie (angle), rues - Concours, études imm. logements, espaces publics			2	NS	Etude	713				A organiser par le BET, en attente résultat étude faisabilité	
4	020.027.08	Lausanne 126, rue de, restaurant "Perle du Lac" - rénovation complète	DFL	GM	2	OM	Etude	976	Réalisation	5.2	févr.2015	PR v1 refusée au CM. PR v2 (5.212mio) en attente au CA depuis le 20.02.2015	
4	061.021.05	Madeleine 16, rue de la - Réfect. enveloppe & réaménagement crèche	DCSS	SDPE	2	JJ	Etude	807/2				En attente solution SPDE pour déplacement enfants. 19.5.2015 DCA - MM: Selon échanges de mails entre DPBA et E. Koch, planification du projet (avancée comme	
4	030.088.11/.14	Nant 35, rue du - Ecole des **Vollandes** (St.2015 0.66)	DCSS	ECO	2	CL			Etude		janv.2021	PRA-AC. Fiche de suivi d'invest à créer.	août.2026
4	012.051.05/08	Navigation 4, place; Léman 11, rue - Etude de rénovation des immeubles			2	OM							
4	042.044.05/06	Puits-Saint-Pierre 6, rue du, Maison Tavel - Réfection façades cour & install. techniques	DCS	DCS	2	NS	Etude	951	Réalisation	à chiffrer	sept.2020	On attend programme muséographique DCS -> mi-2016. Décision du CA du 24.06.2015 : reporté d'1 an, dépôt PR 2020.	
4	012.002.21/24	Royaume 10-12, rue - Rénovation des immeubles	DFL	GM	2	FL	Etude	808/2 /3	Réalisation	6.2	janv.2017	Quasi prêt à déposer la DD. DG à validé en attente exp. Dorsaz. PR réalisation à déposer à la rentrée (FL)	
4	031.096.01/04	Vernets, quai, Etude pour construction d'un groupe scolaire complet	DCSS	ECO	2	MC			Etude	1283/3	sept.2017	CM du 6 février 2018, renvoyé directement à la commission de l'aménagement et de l'environnement, passé le 27.03.18. Concours en préparation (BET)	sept.2023



11.

VILLE DE GENÈVE

En conclusion:

La Direction du patrimoine bâti mène 100 projets de front
sans compter les projets en PRNP (non prioritaires)

soit plus de trois projets par architecte responsable d'opération.

Ces projets vont de 1million à 100 millions CHF (Nouvelle comédie ou Minoteries)
Pour une dépense moyenne annuelle par ROP de 3 millions CHF

En sus, budget d'entretien annuel d'environ 35 millions CHF
soit plus d'un million CHF en gestion directe par ROP

Mme Michèle Roullet, rapporteuse (LR). La proposition PR-1274 du Conseil administratif a été traitée au sein de la commission de la cohésion sociale et de la jeunesse. Celle-ci lui a consacré six séances durant lesquelles nous avons auditionné Mme Alder et ses services, M. Pagani et ses services, ainsi que le Service cantonal de la consommation et des affaires vétérinaires (SCAV), qui s'occupe également de l'inspection des denrées alimentaires. Nous avons pu visiter deux cuisines et réfectoires scolaires dans deux écoles: Le-Corbusier et Hugo-de-Senger.

Le problème qui nous est soumis dans cette proposition est le suivant: le nombre d'enfants fréquentant les restaurants scolaires est en constante augmentation; cette augmentation est d'environ 6% par an. Selon les chiffres qui nous ont été donnés, 5640 enfants fréquentaient les restaurants scolaires durant l'année 2016-2017. A l'horizon 2026, le pronostic du taux de fréquentation serait d'environ 70% des enfants scolarisés, soit 8500 enfants.

Or un sérieux problème se pose au sujet des restaurants scolaires, car nombre d'entre eux arrivent à saturation et peuvent difficilement assurer les services et le nombre de repas qui leur sont demandés. En outre, cela ne concerne pas que les restaurants scolaires mais aussi, bien entendu, les chambres frigorifiques et les offices de remise en température. En effet, il n'y a que huit cuisines de production dans huit écoles de la ville de Genève, ce qui signifie que celles-ci préparent des repas et les mettent dans des chambres frigorifiques avant qu'ils soient transportés dans d'autres écoles. Ces cuisines de production sont donc déjà en surproduction actuellement et leurs espaces sont insuffisants. Il y a aussi 47 réfectoires dont 22 seraient à rénover, d'après les résultats des premières études.

Le SCAV et l'inspecteur des denrées alimentaires se rendent évidemment sur place pour vérifier que la nourriture consommée par les élèves est parfaite du point de vue de l'hygiène. Eh bien, il devient de plus en plus difficile de respecter les normes d'hygiène alimentaire imposées par ces instances.

Je citerai un exemple tout à fait intéressant: la cuisine de production de l'école Le-Corbusier, que nous avons visitée, était prévue lors de sa construction pour l'élaboration de 900 repas par jour; aujourd'hui, elle en fait 1300. Nous avons aussi visité la cuisine de l'école Hugo-de-Senger qui, en 1999, préparait quotidiennement des repas pour 150 enfants; aujourd'hui, elle en prépare 750! Ces repas ne sont pas destinés seulement à l'école Hugo-de-Senger, mais également aux écoles des Allobroges, Ferdinand-Hodler et Sécheron.

En fonction de l'augmentation constante du nombre d'enfants fréquentant les restaurants scolaires, le département de Mme Alder nous soumet la proposition PR-1274 en vue de l'ouverture d'un crédit de 2 843 000 francs, afin de mener une étude permettant d'avoir une vue d'ensemble de la problématique et

de concevoir un programme d'investissements pour la rénovation, la modernisation et éventuellement l'agrandissement des cuisines existantes, ainsi que des offices de remise en température. Ces derniers sont extrêmement importants du point de vue de l'hygiène, comme nous l'ont bien expliqué les responsables cantonaux. Je mentionne aussi l'externalisation d'une partie de la confection des repas, confiée à des traiteurs.

Le crédit demandé dans la proposition PR-1274 servira à définir, décrire et chiffrer les travaux nécessaires, à faire une analyse complète pour évaluer les besoins et proposer des solutions. Il s'agit aussi d'établir un calendrier des travaux à effectuer en fonction des besoins des quartiers.

Je ne donnerai pas maintenant les prises de position des groupes en commission, mais il est bien évident que cette proposition avec sa demande de crédit a été reçue différemment selon la sensibilité politique des uns et des autres. Je rappelle juste que ces presque 3 millions de francs ne sont qu'un crédit d'étude et ne comprennent aucune réalisation. Il s'agit simplement d'étudier la problématique, afin de voir quels sont les besoins et quels aménagements pourraient être proposés pour la modernisation des restaurants scolaires – pas seulement les cuisines de production, mais également les chambres frigorifiques, les offices de remise en température et les réfectoires.

Nous devons être conscients que, dans certains restaurants scolaires, l'espace relativement restreint oblige à assurer trois services de repas. Ce ne sont évidemment pas des situations idéales, si l'on n'a même pas suffisamment de sièges et d'espace pour que les enfants puissent tous s'asseoir et qu'il faut alors avoir trois services!

En conclusion, il s'agit ici d'une demande de crédit visant à avoir une vue d'ensemble de la situation et à concevoir ce qui pourrait être fait face à l'augmentation des élèves fréquentant les restaurants scolaires. Je rappelle qu'ils seront 8500 par jour en 2026, alors que les installations actuelles arrivent déjà à saturation et que certaines sont dans un état qui nécessite une rénovation.

Premier débat

M. Pascal Altenbach (UDC). Depuis de très nombreuses années, l'effort fourni dans les cuisines scolaires pour servir des repas variés aux enfants est très méritoire. La Fédération genevoise des cuisines et restaurants scolaires (FGCRS) compte 13 associations, dont le comité et les membres sont essentiellement des bénévoles qui font un travail remarquable; il faut absolument le saluer ici.

L'augmentation de la fréquentation des restaurants scolaires est au rendez-vous, on vient de le dire: elle est d'environ 5% par an. On peut évidemment

supposer qu'il en sera de même pour les années à venir. La grande question est de savoir comment y répondre!

Il y a 8 cuisines de production et 39 offices de remise en température. Jusqu'à présent, on s'est adaptés progressivement aux besoins par la modernisation des cuisines et l'aménagement d'installations permettant de conserver les aliments au froid. Ces mesures répondaient en grande partie à l'initiative des comités bénévoles. Cependant, toutes les cuisines de production sont aujourd'hui en surproduction et un tiers des offices de remise en température doivent être transformés. Il faut travailler en partenariat avec ces 13 associations et les 8 cuisines, et s'adapter peu à peu en achetant des repas à l'extérieur.

Il faut continuer l'existant et prévoir des investissements par école en fonction de l'augmentation du nombre d'habitants, qui diffère selon les quartiers: elle est très importante à Florissant et à Malagnou, par exemple. Il faut peu à peu résoudre également les problèmes d'obsolescence du matériel et augmenter la superficie des réfectoires en déplaçant les cuisines dans d'autres salles. Ce sera le cas à l'école Hugo-de-Senger, où la cuisine sera transférée ailleurs, l'espace libéré permettant d'accueillir deux fois plus d'enfants dans le réfectoire ainsi agrandi. Dans cette école, 120 personnes bénévoles se répartissent les jours de la semaine pour servir les enfants.

Il faut donc s'adapter progressivement à l'augmentation du nombre d'enfants dans les restaurants scolaires – c'est peut-être la règle générale –, maximiser les capacités de toutes les cuisines et trouver un équilibre entre elles. Si besoin est, on peut ouvrir une nouvelle cuisine de production, c'est-à-dire une grande unité de production. Pour cela, il faut privilégier le dialogue entre tous.

Le coût du projet présenté dans la proposition PR-1274, qui consiste à mener une étude à ce sujet, a été considéré comme beaucoup trop élevé par l'Union démocratique du centre. Par exemple, le crédit demandé pour les frais d'architectes est de 1 650 000 francs, alors qu'il y a de nombreux architectes employés par la Ville de Genève. Il faut réduire ce montant et faire appel à eux! Le coût total de la proposition avoisine les 3 millions de francs et l'Union démocratique du centre considère que c'est très exagéré simplement pour une étude de cas. Notre groupe ne votera donc pas ce crédit.

Mme Martine Sumi (S). Voilà un beau sujet, juste à la veille des vacances! La restauration scolaire demande une organisation extrêmement importante et complexe de la part de la Ville de Genève. Pour appréhender la pertinence de ce crédit de 2,8 millions de francs, il convient de brosser un rappel succinct de ses quatre éléments-clés. Mesdames et Messieurs, je vous rappelle que cela s'inscrit depuis 2013 dans le cadre de la Constitution de la République et canton de

Genève, dont l'article 204 garantit à chaque enfant scolarisé un accueil à journée continue – si les parents le souhaitent, bien entendu, ce n'est pas une obligation – comprenant le repas de midi dont nous discutons maintenant. En votant l'initiative IN 141, la population avait plébiscité l'accueil continu des élèves à plus de 80% des voix.

J'en viens au détail des quatre éléments-clés que j'ai mentionnés. Premièrement, la mise à disposition de locaux ad hoc relève de la compétence des communes. La Ville de Genève compte 53 écoles primaires, dont huit sont équipées d'une cuisine de production: les écoles des Cropettes, des Eaux-Vives, de Saint-Gervais, de l'Europe, Hugo-de-Senger, Le-Corbusier, des Pâquis et des Plantaporrêts. Il y a aujourd'hui 39 offices de remise en température et 47 réfectoires. C'est dans ces huit cuisines mises à disposition par le Service des écoles et institutions pour l'enfance que 80% des repas – soit actuellement 4000 au quotidien – sont produits par huit des treize associations de cuisines et restaurants scolaires. Les 20% restants, soit environ 1000 repas par jour, sont achetés auprès de prestataires privés externes par les cinq autres associations.

Deuxièmement, les 13 associations de cuisines et restaurants scolaires sont issues d'une tradition du milieu du XIXe siècle fondée sur le bénévolat. Elles se composent de personnes à l'engagement magnifique, à la fois pour gérer leur association et servir les enfants; ce n'est pas le cas dans toutes, mais dans trois d'entre elles dont les comités bénéficient encore aujourd'hui de membres bénévoles qui soutiennent le personnel en cuisine ou le service à table, selon leurs compétences, offrant ainsi leur appui au personnel du Groupement intercommunal pour l'animation parascolaire (GIAP). Ces associations emploient bien sûr du personnel qualifié pour la production des repas.

Un exemple tiré du rapport PR-1274 A: l'association du restaurant scolaire de Florissant-Malagnou, chargée notamment de l'école Le-Corbusier, emploie 17 personnes salariées avec l'équivalent d'un plein-temps – dont le chef de cuisine, bien sûr. Ces 17 personnes s'occupent de la mise en place des plats entre 11 h 30 et 13 h 30 pour deux services. La cuisine de production de l'école Le-Corbusier prépare 1050 à 1100 repas par jour pour sept réfectoires, dont six dans d'autres écoles. Une comptable a aussi été engagée. Ces associations sont toutes fédérées au niveau cantonal.

Troisièmement, le GIAP est chargé de l'encadrement des enfants. Il a engagé de manière pérenne 500 animateurs et animatrices pour les écoles de la Ville de Genève et facture cette prestation 5 francs par jour et par enfant.

Quatrièmement, le Service des écoles et institutions pour l'enfance, en plus de la mise à disposition et de la gestion des locaux, apporte un appui extrêmement important sous forme de support technique et administratif. Il gère le soutien financier aux associations via une subvention au déficit, selon le règlement relatif

aux conditions de subventionnement des associations de cuisines et restaurants scolaires de la Ville de Genève du 21 septembre 2005.

Aujourd'hui, ou plutôt il y a six à huit mois – car la proposition PR-1274 commence à dater un peu! –, on parlait de 720 000 repas par an pour 5700 enfants inscrits aux restaurants scolaires, sur un total de 11 800 écoliers et écolières au primaire. La proportion des enfants concernés pour la rentrée scolaire 2018-2019 s'approche des 50%.

La projection – car on en est bien à ce stade-là de notre réflexion, en ce qui concerne ce crédit –, basée tant sur l'effectif croissant des enfants que sur la demande de plus en plus en forte, table pour l'année 2026 sur 1,4 million de repas par an pour 9300 enfants qui mangeront chaque jour dans les cantines des écoles primaires de la Ville de Genève. Cette probabilité est solidement documentée.

Je citerai encore un exemple – je reprends celui mentionné par la rapporteuse – visant non seulement à illustrer la nécessité du crédit qui nous est demandé ce soir pour les années à venir, mais aussi à démontrer l'urgence de notre vote. C'est la réalité de terrain que vit l'association chargée de l'école Le-Corbusier. En fait, cette cuisine a été pensée et construite en 1989 pour produire non pas 900, mais 500 repas par jour – Mme Roullet a commis une toute petite erreur. Aujourd'hui, elle en produit 1100. Il convient ici de mettre en valeur le professionnalisme tant des employés que des bénévoles, qui font preuve d'une capacité de réaction et d'intelligence pour pousser les murs et, par exemple, garantir la chaîne du froid.

Toutefois, les limites sont désormais plus qu'atteintes. Les contraventions imposées par le SCAV deviennent de plus en plus fréquentes, malgré l'aide bienveillante et la compréhension de terrain dont fait preuve ce service cantonal.

L'étude permise par le crédit qui vous est proposé ce soir, Mesdames et Messieurs, sera menée par la Direction du patrimoine bâti (DPBA) pour le Service des écoles et institutions pour l'enfance. Ce dernier, vous l'avez compris, a terminé son travail quant à l'examen de ses besoins et leur mise en corrélation avec l'évolution des effectifs scolaires et de la demande. Ce sera donc la DPBA qui sera chargée de gérer le crédit d'étude et, plus tard, les crédits de construction. Le crédit d'étude de la proposition PR-1274 couvre la définition des projets architecturaux et d'ingénierie – on a beaucoup parlé des frais d'architectes, mais les frais d'ingénierie sont énormes –, les études préliminaires, l'étude des projets choisis et les appels d'offres. Seules les étapes de réalisation et de fonctionnement et maintenance viendront ensuite. Au vu du chiffrage précis que vous trouvez dans cette proposition, le Service des écoles et institutions pour l'enfance…

Le président. Madame la deuxième vice-présidente…

Mme Martine Sumi. J'ai presque terminé, Monsieur le président! C'est important! Je vous remercie de me laisser finir. Je disais donc: au vu du chiffrage précis que vous trouvez dans cette proposition, Mesdames et Messieurs, le Services des écoles et institutions pour l'enfance, les associations de cuisines et restaurants scolaires ainsi que les familles attendent de pouvoir rapidement bénéficier de la réalisation des travaux, lesquels seront échelonnés sur quatre à cinq ans sitôt l'étude terminée. Plus vite notre décision sera prise, plus vite ces réalisations se feront et éviteront des problèmes importants qui ne manqueraient pas de se produire, si nous restions les bras croisés sans prendre nos responsabilités pour l'accueil des enfants durant la pause de midi. Je termine ici cette intervention, mais je reprendrai la parole plus tard. *(Applaudissements.)*

Mme Laurence Corpataux (Ve). Aucun repas de midi ne pourrait être servi aux enfants fréquentant les écoles de la Ville de Genève sans les bénévoles et le personnel des 13 associations de cuisines et restaurants scolaires. Les Verts tiennent à les remercier pour l'importance et la qualité de leurs prestations, fournies dans des conditions qui ne sont souvent pas optimales; elles ont été bien décrites par Mme Sumi tout à l'heure, j'y reviendrai. Nous relevons aussi que la gestion des restaurants scolaires par les associations permet de fournir des repas à un coût moindre que l'externalisation de la production de repas auprès d'une entreprise privée.

La demande de crédit de la proposition PR-1274 concerne la rénovation des locaux des restaurants scolaires et la mise à disposition d'outils de travail permettant de cuisiner, de livrer et de servir de nombreux repas dans des conditions répondant aux normes et assurant, par là même, la sécurité des enfants qui fréquentent les cuisines scolaires, soit environ 70% des écoliers de la Ville de Genève.

Pour les Verts, le montant de 2,8 millions de francs est tout à fait adéquat, car il regroupe la définition des projets, les études préliminaires, l'étude des projets mêmes et l'appel d'offres qui concerne sept cuisines sur huit, 13 offices de remise en température sur 39 et 22 réfectoires sur 47. Tout cela sera bien sûr géré par la Ville de Genève et les associations concernées, pour des rénovations qui doivent impérativement intervenir d'ici à l'année 2026. L'étude permettra – c'est nécessaire – d'avoir une vue globale sur l'ensemble des besoins liés à la restauration scolaire dans les écoles de la Ville. Ces rénovations sont urgentes, cela a déjà été dit – mais je le redis, car c'est important – étant donné que la demande augmente continuellement, de 5% par an, et que les restaurants scolaires et les cuisines de production arrivent à saturation.

Nous allons tous le dire et le répéter, car c'est important: on manque de place – de beaucoup de place! – pour accueillir les enfants et produire les repas dans des conditions adéquates et sûres. Les cuisines scolaires sont trop exiguës pour

confectionner le nombre de repas attendu dans des conditions répondant aux normes; c'est pour cela que le service responsable met des amendes. La situation est critique, elle a atteint un point limite. A la rentrée scolaire 2016, il y avait 5640 enfants inscrits dans les cantines scolaires. En 2026, ce chiffre sera de 8500, ce qui équivaut à une augmentation de plus de 40%. En 2026, lorsque les rénovations auront été effectuées – on l'espère – près de 70% des écoliers fréquenteront les cuisines scolaires.

La Ville doit répondre à la demande et fournir des repas aux enfants dans des conditions acceptables – ou plutôt optimales. Il faut absolument que les enfants mangent quelque part et que les conditions dans lesquelles les repas seront produits, livrés et servis soient optimales, pour éviter les risques. Compte tenu de l'augmentation constante du nombre d'enfants inscrits aux restaurants scolaires, on comprend bien que les conditions actuelles vont se détériorer très rapidement. Le risque de rupture de la chaîne du froid est élevé. De plus, selon les écoles – cela figure aussi dans le rapport – il faut assurer deux ou trois services, ce qui fait que les enfants mangent rapidement et dans le bruit, soit dans des conditions qui ne sont absolument pas optimales pour se reposer et se ressourcer entre deux périodes de classe.

Pour éviter aux écoliers genevois des problèmes de santé et des accidents, pour réduire leurs déplacements hors de leur établissement – car, si l'on ne fait pas les rénovations, ils devront se déplacer d'une école à l'autre et le risque d'accident sera accru –, pour offrir des repas produits dans des conditions optimales et garantir des moments de repas sereins aux enfants, pour répondre aux besoins et aux exigences qui évoluent tant au niveau des professionnels que des familles, pour faire des économies d'échelle tout en maintenant le partenariat constructif qui existe déjà avec les professionnels et les 13 associations concernées, les Verts invitent le Conseil municipal à accepter la proposition PR-1274. La santé des enfants genevois le vaut bien!

De plus, il est important pour nous de mettre en place une politique alimentaire durable et responsable devant permettre, à terme, de proposer chaque jour et dans tous les restaurants scolaires un plat végétarien et un plat avec viande, comme l'a souhaité une partie du Conseil municipal avec la motion M-1209. *(Applaudissements.)*

Mme Brigitte Studer (EàG). Chers collègues, beaucoup de choses ont déjà été dites. J'aimerais d'abord remercier la rapporteuse d'avoir rédigé son rapport si rapidement, ce qui nous permet de répondre à l'urgence de la prise en compte de la proposition PR-1274.

Je ne répéterai pas les détails, mais je crois que la commission de la cohésion sociale et de la jeunesse s'accordait à reconnaître la justesse du constat: depuis

une dizaine d'années, l'augmentation du nombre d'enfants inscrits aux restaurants scolaires est vraiment énorme, elle est continue d'une année à l'autre et on nous annonce qu'elle se poursuivra. Nous étions aussi tous d'accord de reconnaître que les infrastructures et les établissements existants n'arrivent plus à répondre de manière satisfaisante à la demande, tant au niveau des cuisines de production qu'à celui des offices de remise en température – et encore moins dans les réfectoires! La rénovation de ces infrastructures pour répondre à une situation déjà actuelle est donc un défi. Je le répète, je pense qu'il y avait un accord là-dessus au sein de la commission.

Un audit a été effectué pour faire un état des lieux. Nous disposions donc d'une étude très détaillée de toutes les écoles et des 94 lieux différents concernés par la restauration scolaire – il faut bien voir ce que représente ce nombre, au total! L'étape suivante consiste maintenant à mener une étude de faisabilité par rapport aux endroits où il faut intervenir. Il y en a 43: les 8 cuisines de production dans leur ensemble, 13 offices de remise en température sur 39 et 22 réfectoires sur 47. Au début, nous étions étonnés du montant du crédit demandé, mais il fallait le mettre en relation avec le nombre d'établissements touchés par la proposition PR-1274.

Nous avons auditionné en commission les représentants des deux départements concernés, soit celui des constructions et de l'aménagement et celui de la cohésion sociale et de la solidarité. L'audition du chimiste cantonal du SCAV et de l'inspecteur des denrées alimentaires a aussi été très importante, car ils étaient très clairs sur le fait qu'on assiste actuellement à une situation de surcapacité généralisée des cuisines scolaires. Ça va tout juste, mais il est impossible de continuer de cette manière. Il me semble que plus ou moins tout le monde a compris cela.

Ensuite, nous avons rencontré différents professionnels et des représentants des associations de cuisines et restaurants scolaires, dont M. Lathuilière, président de la FGCRS. Il nous a dit qu'il fallait adapter les infrastructures en raison de l'augmentation du nombre d'enfants inscrits et de l'évolution actuelle des manières de vivre. C'est une nécessité. Les cuisiniers entendus dans les deux écoles visitées par la commission nous ont décrit les cuisines et leurs besoins, ainsi que l'évolution des normes qui ont beaucoup changé; ils nous ont demandé d'y répondre. Le constat est tel qu'il y a urgence.

Un autre enjeu a donc été discuté en commission: comment y répondre? Les différents groupes politiques s'accordaient quant au constat de la situation, mais il y avait plus de différences sur la manière d'y répondre! Procédera-t-on école par école, établissement par établissement, quartier par quartier? Ou cherchera-t-on plutôt – pour une fois – à avoir une vision et une stratégie d'ensemble? Il s'agirait alors, en considérant une période assez longue, d'essayer de voir quelle est la situation d'ensemble pour établir quelles sont les priorités et quels sont les projets à réaliser peut-être ultérieurement. Est-ce un luxe, que de procéder de cette manière? Ou une nécessité?

Pour notre part, nous avions compris qu'il y avait une interdépendance entre les différents quartiers. De ce fait, on pourrait peut-être développer plus à tel endroit et moins à tel autre. Ce que démontreront les études concernant un lieu donné influencera d'autres lieux. Par conséquent, il nous paraît vraiment important d'avoir une stratégie d'ensemble, inscrite dans la durée.

Un autre point a été abordé: la Ville ne pourrait-elle pas mener elle-même toutes ces études? La commission de la cohésion sociale et de la jeunesse – et non pas celle des travaux et des constructions – a auditionné M. Meylan, directeur à la DPBA, qui nous a bien expliqué comment collaboraient les architectes de la Ville et quel était leur travail. Il nous a dit qu'à part le suivi, ils n'avaient pas la disponibilité pour effectuer les études eux-mêmes. Il a aussi souligné que, si vraiment nous voulions économiser, ce n'était en aucun cas au moment des études et de l'évaluation des travaux à réaliser qu'il fallait le faire, mais plutôt au stade de la réalisation elle-même. On peut alors se dire: «Telle chose est plus urgente, telle autre peut être mise en retrait.» Ensemble à gauche suivra cet avis.

J'aimerais rappeler à mon tour que l'accueil des élèves à journée continue fait partie de la Constitution genevoise; nous sommes donc obligés de répondre à cette nécessité urgente. Imaginez un peu ce qui se passerait, Mesdames et Messieurs, si le SCAV intervenait tout à coup pour imposer la fermeture de tous les lieux de production de repas d'un quartier! On l'a bien compris: les représentants du SCAV sont bienveillants, ceux que nous avons auditionnés n'ont pas insisté, ils étaient très calmes, mais ils ont quand même dit que ça suffisait comme ça et qu'il fallait passer à un autre niveau!

Pour avoir une cohérence et une stratégie d'ensemble, il est urgent d'intervenir, selon nous. Nous sommes convaincus qu'il faut voter le crédit demandé dans la proposition PR-1274. Ensuite, on pourra discuter au fur et à mesure des réalisations, mais c'est une autre étape. Pour ce qui est de l'étape actuelle, il y a déjà un grand travail à faire. Pour ces raisons, merci de soutenir cette proposition!

Le président. Merci, Madame Studer. Je vous félicite pour votre précision quant à l'utilisation de votre temps de parole: vous vous êtes exprimée en sept minutes exactement!

M. Amar Madani (MCG). Mesdames et Messieurs les conseillères et conseillers municipaux, chers collègues, oui, nous sommes obligés de répondre à cette urgence – mais pas à n'importe quel prix, Madame Studer! Vous lui transmettrez, Monsieur le président. Je constate que le débat de commission s'est invité ce soir dans notre plénum et que les positions sont toujours les mêmes. J'ose espérer que la sagesse finira par prendre le dessus!

Gouverner c'est prévoir. Or prévoir un avenir radieux, prospère et heureux pour notre nation passe forcément par la matière grise – et la matière grise, dans ce cas, c'est les enfants! La proposition PR-1274 qui nous est soumise ce soir est donc non seulement légitime, mais également indispensable, car dictée par un processus naturel qui n'est autre que l'évolution de notre société.

Les séances de la commission de la cohésion sociale et de la jeunesse et les différentes auditions auxquelles elle a procédé ont abouti à ce constat unanime: les besoins en matière de restaurants scolaires sont en forte augmentation et la croissance de fréquentation ne cesse de suivre la même courbe. On parle même de 6% d'enfants inscrits en plus chaque année. Le Mouvement citoyens genevois est tout à fait conscient de cette réalité et souscrit entièrement à cette démarche.

En revanche, force est de constater que les gros efforts déployés par le département de la cohésion sociale et de la solidarité pour répondre à cette forte demande ne suffisent pas, d'autant plus que les installations actuelles sont anciennes, ne correspondent plus aux différentes normes en vigueur et arrivent à saturation. C'est pourquoi le Mouvement citoyens genevois est tout à fait disposé à discuter et n'a aucun tabou dans ce sens, mais nous estimons – sans être partisans d'une vision algorithmique – que le montant demandé dans la proposition PR-1274 est quelque peu exorbitant pour un crédit d'étude.

Telle est la raison pour laquelle nous vous invitons à modifier ce crédit, Mesdames et Messieurs. De notre point de vue – même si nous ne sommes pas experts en la matière – il est difficile de justifier des honoraires d'architectes à 1 650 000 francs, soit l'équivalent de 60% de la somme totale demandée! C'est pourquoi nous vous invitons à soutenir notre amendement, qui a déjà été distribué et qui vise à réduire les coûts affectés aux honoraires des architectes, quitte à trouver des économies ailleurs pour pouvoir aller de l'avant.

Projet d'amendement

Modifier comme suit le montant à l'article premier et à l'article 2 de la délibération:

«*Article premier*. – Il est ouvert au Conseil administratif un crédit de *2 600 000* francs destiné à l'étude de la réorganisation de la restauration scolaire en Ville de Genève et de la rénovation de ses infrastructures.

»*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 *2 600 000* francs.»

Il faut rappeler – mais cela a déjà été signalé auparavant – que le département des constructions et de l'aménagement ne manque pas d'architectes. Nous sommes restés sur notre faim avec l'audition des responsables dudit département qui nous disaient que ses architectes ne pouvaient pas accomplir cette mission. Nous entrerons éventuellement en matière sur la proposition elle-même, si notre amendement est accepté.

Le président. Mesdames et Messieurs les conseillers municipaux, je vous informe que le bureau a décidé de clore la liste des intervenants après les personnes déjà inscrites au tour de parole.

Mme Alia Chaker Mangeat (DC). Je crois que tout ou à peu près tout a été dit sur la proposition PR-1274; je ferai donc vite – plus vite que Mme Sumi. Il est vrai que, ayant voté l'accueil à journée continue des élèves dans la Constitution – c'était une disposition plébiscitée par la population – nous nous devons de mettre les moyens pour répondre à cette demande.

Mes préopinantes ont rappelé tout à l'heure les conditions vraiment déplorables dans lesquelles les cuisines scolaires fonctionnent actuellement. Je pense que tout le monde, ici, comprend et accepte l'urgence et l'importance d'effectuer les travaux nécessaires pour y remédier. L'examen de différentes motions à la commission de la cohésion sociale et de la jeunesse nous a permis d'entendre la FGCRS et le SCAV, qui est l'organe de contrôle des denrées alimentaires. Nous nous sommes également rendus dans plusieurs cantines scolaires et nous avons auditionné les représentants du département de la cohésion sociale et de la solidarité, ainsi que ceux du département des constructions et de l'aménagement en ce qui concerne les travaux eux-mêmes.

Le constat est unanime et sans appel: les cuisines scolaires sont actuellement en surproduction croissante, à quoi s'ajoute un manque de place gigantesque dans les réfectoires. Vous l'avez entendu, Mesdames et Messieurs: certaines cantines doivent assurer jusqu'à trois services de repas pendant la pause de midi. Ce moment, qui devrait être un moment de partage et de socialisation pour les enfants, s'apparente plus à un repas de fast-food pris dans la rapidité et l'urgence. Ce n'est pas acceptable!

On l'a dit également: les associations de cuisines et restaurants scolaires se composent de nombreux bénévoles et sont gérées par des comités bénévoles – souvent des parents d'élèves – même si elles engagent évidemment aussi des professionnels. Mais elles doivent jongler et se montrer inventives pour parvenir à nourrir 6000 enfants quotidiennement. Vous le savez, Mesdames et Messieurs, on fait des efforts en matière de restauration scolaire: on assure des repas variés et

de qualité qui respectent le label Fourchette verte, avec des produits de la marque Genève Région – Terre Avenir (GRTA). Je trouve bien dommage que ces repas de qualité soient servis dans des conditions vraiment déplorables! A ce stade, nous ne pouvons pas attendre qu'une situation d'insalubrité sévisse. Il y va de la santé de nos enfants, c'est notre responsabilité!

Le montant du crédit demandé dans la proposition PR-1274 correspond à l'étude globale prévue. Le Parti démocrate-chrétien estime que cela fait sens car, au cours des auditions, nous avons compris que certaines cantines avaient une cuisine de production et d'autres pas; il y a donc une forte interdépendance entre les différents sites de restauration scolaire et il est important de coordonner tous ces services de manière optimale. Evidemment, l'étude aboutira ensuite au dépôt de différentes demandes d'autorisation de construire en fonction des besoins de chaque cuisine scolaire. Le Parti démocrate-chrétien estime qu'il est important de protéger nos enfants et d'y mettre les moyens; il vous invite donc à soutenir cette proposition, Mesdames et Messieurs. *(Applaudissements.)*

Mme Michèle Roullet (LR). Mesdames et Messieurs les conseillers municipaux, avant de donner la position du Parti libéral-radical, j'aimerais revenir en préambule sur un élément que j'ai quelque peu escamoté dans la présentation de mon rapport, tout à l'heure; je trouve pourtant que cela mériterait d'être davantage mis en avant. La Ville – donc le Conseil municipal aussi – exprime sa reconnaissance à toutes les associations de bénévoles qui gèrent les restaurants scolaires et qui assument le service des repas aux enfants. Celle que nous avons rencontrée à l'école Hugo-de-Senger, dont la devise est «Servir et disparaître», a été créée en 1906, ce qui signifie que certaines de ces associations sont plus que centenaires! Elles font un travail absolument remarquable.

Si les repas qu'elles servent coûtent un peu moins cher que ceux des producteurs extérieurs, c'est parce que les subventions versées par la Ville à ces associations sont extrêmement élevées – mais je reviendrai là-dessus tout à l'heure.

Bien évidemment, le Parti libéral-radical admet que les cuisines et réfectoires scolaires doivent être rénovés, de même que les offices de remise en température; nous admettons aussi que certaines de ces infrastructures doivent être agrandies. Toutefois, ce crédit de presque 3 millions de francs est totalement excessif à nos yeux. Demander 2 843 000 francs pour une étude, cela correspond à 11 000 heures de travail à 150 francs. Or, je vous rappelle qu'il ne s'agit que d'une étude, Mesdames et Messieurs! Il ne s'agit pas de chiffrer exactement les travaux à réaliser pour telle ou telle école, mais de définir, de décrire et de chiffrer certains travaux, ainsi que d'établir un calendrier. Pour cela, on en arrive à une somme de près de 3 millions de francs avec laquelle rien de concret ne sera fait.

Par ailleurs, la magistrate nous a vendu son projet en évoquant l'urgence, c'est-à-dire l'augmentation du nombre d'enfants fréquentant les restaurants scolaires à l'horizon 2026. Certes, il y aura une augmentation, personne ne peut le nier, et on s'attend à ce qu'elle soit toujours plus importante. Mais si vraiment on est dans l'urgence, on peut s'interroger sur la méthode: jusqu'ici, les cuisines scolaires ont été agrandies et adaptées une par une en fonction des besoins urgents de chacune. Alors, pourquoi vouloir maintenant tout planifier d'un coup?

Les travaux risquent d'intervenir dans très longtemps. Même si l'étude demandée se poursuit correctement, on a vu tout à l'heure avec le projet de la tour des Grottes le temps que ça peut prendre! Dans le cas présent, on va partir sur une étude globale, mais sans rien construire. On peut se poser la question: ce qui sera projeté dans cette étude en 2019 sera-t-il encore d'actualité en 2026? Un quartier peut changer, les besoins peuvent évoluer… Pourquoi vouloir tout planifier tout d'un coup, d'autant plus que les travaux ne pourront pas tous démarrer en même temps?

On nous a dit qu'il fallait anticiper… Mais nous avons été extrêmement surpris d'apprendre qu'on n'avait pas prévu de cuisine de production dans une nouvelle école – celle des Vernets – qui sera construite en 2020! Et que nous a-t-on répondu? Que l'emplacement réservé à cet établissement serait trop serré, car le projet est allé plus vite que prévu et il n'y a plus de place disponible. C'est tout de même étonnant, pour une Ville dont les cuisines de production arrivent déjà à saturation!

D'ailleurs, elles ne sont pas dans un état de délabrement, il ne faut pas exagérer! J'ai entendu certains dépeindre tout à l'heure des situations qui pourraient faire peur aux habitants de notre ville en leur faisant croire que les cuisines scolaires sont délabrées. Nous avons visité l'école Le-Corbusier, où la cuisine est superbe et les conditions sanitaires sont respectées. Ce qui pose problème, c'est qu'elle a tellement de repas à préparer qu'elle arrive à saturation au niveau de la production.

En commission, le Parti libéral-radical a posé la question suivante: pourquoi ne pas construire deux cuisines de production supplémentaires, l'une sur la rive gauche et l'autre sur la rive droite? Au cours des auditions, nous avons appris qu'il s'avérerait très facile – et même aisé – de construire une cuisine de production à l'école Pré-Picot, où l'espace avait été planifié pour cela, mais où cette cuisine n'a finalement pas été réalisée. Voilà un projet qui permettrait de désengorger rapidement le rythme de production des repas et éventuellement aussi de permuter les activités de certaines associations.

On éviterait ainsi que des associations qui fonctionnent ne soient tout à coup remerciées de leurs bons services et de leur générosité… Derrière la volonté de tout planifier d'un coup, on peut se demander s'il n'y a pas une vision politique

et si cette planification ne se ferait pas au détriment de la collaboration associative, ce qui risquerait de faire fuir les bénévoles. En effet, ceux des associations que nous avons auditionnées ont été très clairs quant à leur envie de gérer leurs activités de façon autonome. Bien entendu, Mme Alder elle-même a dit que tout se faisait en concertation avec ces associations… Néanmoins, la question se pose: pourquoi vouloir tout planifier d'un coup?

N'oublions pas, je le répète, que prévoir une cuisine de production à l'école Pré-Picot serait aisé. Cela permettrait aussi de maintenir la fidélité des associations car, pour elles, servir dans une école où il y a une cuisine de production est beaucoup plus valorisant: cela leur donne la possibilité de gérer et de prévoir différentes activités ainsi que des événements culinaires, ce qu'elles ne peuvent pas faire quand une école reçoit ses repas d'un traiteur ou d'une autre cuisine externe.

Le Parti libéral-radical s'étonne que le Conseil administratif nous présente la proposition PR-1274 comme urgente, alors qu'une étude générale ne fera que différer le moment de réalisation des travaux, on le sait. Dans les deux écoles que nous avons visitées…

Le président. Madame la conseillère municipale, je vous demanderai de conclure.

Mme Michèle Roullet. D'accord, Monsieur le président! J'en suis donc à sept minutes… On connaît déjà précisément les travaux à effectuer à l'école Le-Corbusier et à l'école Hugo-de-Senger. Pourtant, avec cette étude à 3 millions de francs, rien de concret ne sera fait et on risque de ne pas arriver à couvrir les besoins des restaurants scolaires à l'horizon 2026.

M. Daniel Sormanni (MCG). Dans ce débat, on nous parle de la nécessité de rénover et d'agrandir les restaurants scolaires, afin de répondre aux besoins actuels et à la situation en 2026… Mais ça, c'est de la musique d'avenir – pour autant que la proposition PR-1274 soit votée! En effet, on ne nous propose pas ici un projet de réalisation de travaux, mais un crédit d'étude. En admettant qu'il soit accepté, le temps qu'il parte en commission et qu'on l'étudie, je ne sais ni quand le rapport reviendra ni quand on finira par faire les travaux! Bref, on est partis pour plusieurs années…

Quant à moi, je crois qu'il est tout à fait déraisonnable de se lancer dans une telle étude mammouth, qui sera peut-être devenue obsolète en 2026 vu l'évolution de la situation. Je partage les propos de Mme Roullet à cet égard; vous lui transmettrez, Monsieur le président.

Tout à l'heure, Mme Studer a dit que ce n'est jamais au niveau des études qu'on doit prévoir d'éventuelles économies, mais au moment des travaux. C'est faux! On nous dit toujours qu'on économisera sur les travaux mais, quand le crédit de réalisation est déposé, on nous rétorque que nous avons voté le crédit d'étude, que de toute manière c'est l'étude qui définit le cadre des travaux et qu'on ne peut plus couper le moindre centime! Chaque fois qu'on y parvient par miracle, à une majorité étriquée, le magistrat ou la magistrate revient avec des crédits complémentaires! *(Remarque de M. Pagani.)* Oui, Monsieur le magistrat! Le Grand Théâtre, l'école des Pâquis… J'en passe, et des meilleures! Par conséquent, je crois que tout cela est vain.

Je rappellerai toutefois un certain nombre de choses. Rien que les honoraires d'architecte prévus dans le crédit d'étude de la proposition PR-1274 – je vous passe les frais pour autorisations et taxes, Mesdames et Messieurs – coûteront 1 650 000 francs. Je continue avec les honoraires. Ingénieur civil: 80 000 francs; ingénieur en chauffage-ventilation et conditionnement d'air: 180 000 francs; ingénieur en installations sanitaires: 100 000 francs; géomètre: 10 000 francs; acousticien: 50 000 francs; ingénieur en gestion des déchets: 82 000 francs; ingénieur désamiantage: 30 000 francs; ingénieur en sécurité: 35 000 francs; cuisiniste: 160 000 francs. Avec ça, on n'aura pas rénové une seule cuisine scolaire! Pas une! On n'aura rien fait du tout, à part tirer des plans sur la comète et savoir éventuellement si on va faire ci ou ça, là ou ailleurs. Je trouve qu'on se moque du monde, avec des propositions de ce genre! Le Mouvement citoyens genevois ne peut pas voter ça!

Oui, il faut rénover les cuisines scolaires. J'ai entendu tous les membres de la commission de la cohésion sociale et de la jeunesse nous affirmer que c'était absolument nécessaire et nous faire le panégyrique de la proposition PR-1274… Mais si on la vote, on ne rénovera rien du tout! Le Conseil administratif tire des plans sur la comète en demandant un crédit d'étude pour des travaux qui interviendront peut-être en 2022 ou 2023! Il me semble impossible de fonctionner comme ça, c'est se moquer du monde et du Conseil municipal! Près de 3 millions de francs de crédit d'étude, c'est 30 millions de francs de crédit de réalisation pour la rénovation des restaurants scolaires, au bout de la course, puisqu'un crédit d'étude équivaut à 10% du crédit de réalisation. Vous les prendrez où, ces 30 millions de francs, Monsieur Pagani? Vous demanderez une augmentation du budget des investissements? Non, on ne vous l'accordera pas! Par conséquent, ce n'est pas sérieux!

Nous avons déposé un amendement pour diminuer un peu le crédit demandé dans la proposition PR-1274, mais là n'est peut-être pas la solution. La solution, c'est de renvoyer cette proposition en commission pour qu'elle y soit triturée et réduite. Oui à la rénovation des restaurants scolaires, non à une dépense de 3 millions de francs pour faire des études et tirer des plans sur la comète! J'ai dit!

M. Rémy Pagani, conseiller administratif. Tout d'abord, Monsieur Sormanni, ce n'est pas en criant qu'on a forcément raison. Ce n'est pas celui qui crie le plus fort dans cette enceinte qui a raison!

Quand on est perdu dans la campagne ou même en ville, il arrive un moment où l'on se dit: «Plutôt que de suivre des chemins à la sauvette pour régler les problèmes et tenter de trouver le moyen idoine d'atteindre notre but, allons prendre un café, réfléchissons et regardons un plan.» C'est ce qui vous est proposé dans la proposition PR-1274, Mesdames et Messieurs les conseillers municipaux. C'est extraordinaire – enfin, moi, je trouve que c'est ce qui devrait se faire normalement –, vous nous demandez de la prospective, mais ensuite certains nous le reprochent! Ici, il s'agit de s'arrêter et de se dire: «Au lieu de courir après les travaux chaque fois qu'on a une cuisine scolaire ou une école à rénover, posons-nous un moment, essayons de réfléchir avec des spécialistes, évitons de boucher simplement des trous et de commettre des erreurs incohérentes par rapport à la situation d'ensemble.» On a 65 écoles! Chaque fois, on court après l'événement!

Inutile de revenir sur l'augmentation extraordinaire – c'est tant mieux! – des besoins scolaires et des besoins d'accompagnement des enfants. Il faut prendre des mesures et la proposition PR-1274 vise justement à cela.

J'aimerais ensuite rétablir un certain nombre de faits. Je ne veux pas vous imiter, Monsieur Sormanni, parce que vous êtes inimitable… Vous avez affirmé qu'il y avait toujours des dépassements de crédits. Je vous rappelle les deux dépassements qu'il y a eus: pour la rénovation du Grand Théâtre, vous m'aviez coupé la rubrique des divers et imprévus et je suis revenu avec un crédit complémentaire, car j'étais bien obligé de la récupérer, il y a toujours des divers et imprévus dans un chantier comme celui-là; pour la rénovation de l'école des Pâquis, comme certains l'ont ensuite reconnu d'un air contrit – suivez mon regard –, le Conseil municipal a encore une fois coupé dans le crédit de réalisation de manière un peu légère! Alors, ne dites pas aux gens qui nous écoutent qu'il y a toujours des dépassements de crédits! Ne hurlez pas de tels propos pour essayer de faire du populisme de bas étage, ce qui vous caractérise…

M. Daniel Sormanni (MCG). Restez poli!

M. Rémy Pagani, conseiller administratif. Mais je reste poli! Et je reste calme, Monsieur Sormanni! Vous croyez peut-être, en alignant vite fait des propos comme ceux-là, que vos effets de manche vont convaincre les gens qui nous regardent et même vos collègues conseillers municipaux…

Je le répète avec Mme Esther Alder: cette analyse prospective nous fera économiser de l'argent. Elle nous permettra de ne plus courir après les contingences du

moment et de considérer l'ensemble de la problématique. On a 65 écoles, Monsieur Sormanni! Il y a 6000 enfants inscrits aux restaurants scolaires et 6000 repas à servir tous les jours!

Par ailleurs, des problèmes d'hygiène et de sécurité se posent. Je peux en parler en connaissance de cause, car j'ai financé mes études en travaillant comme moniteur de cuisine scolaire. J'allais chercher les gosses pour les mener aux Cropettes dans des locaux insalubres – oui, insalubres! Heureusement, on en a construit d'autres dans la nouvelle école des Cropettes. On y a été obligés, tellement ceux-là étaient insalubres. Je peux vous citer encore d'autres exemples, car j'ai travaillé plusieurs années de-ci de-là dans ce secteur.

Voilà, Monsieur Sormanni… Je crois qu'il faut arrêter la polémique, parler sérieusement et voter ce crédit! *(Applaudissements.)*

M. Régis de Battista (S). Je ne répéterai pas tout ce qui a déjà été dit, mais il est important de rappeler à mes collègues de la commission de la cohésion sociale et de la jeunesse que, lorsque les architectes – M. Meylan, entre autres – sont venus nous parler des frais d'architecte, ils nous ont expliqué qu'il s'agissait d'un ensemble d'études pour toute une série d'écoles, comme M. Pagani vient de le rappeler. Cet aspect nous a été clairement précisé.

C'est sur ce point-là que porte la divergence avec le Mouvement citoyens genevois. Vous devriez comprendre, chers collègues, que réduire dans votre amendement le montant du crédit de 243 000 francs est un peu ridicule! Les crédits d'étude doivent être gardés tels quels; c'est lorsqu'un montant est décidé pour des travaux que vous pouvez éventuellement couper – mais, quand une étude est proposée, il ne faut surtout rien couper à ce moment-là! Voilà pour ce qui est de la méthode.

Je m'adresse à présent à mes collègues du Parti libéral-radical. Ils ont parlé de politique… Mais ce dossier n'a rien de politique, Madame Roullet! Vous lui transmettrez, Monsieur le président. C'est une question de méthode de travail, comme cela a déjà été dit trois ou quatre fois. Les gens qui ne sont pas du métier doivent laisser les professionnels faire leur travail! On nous l'a clairement expliqué: pour une fois, on aura une vision globale de tous les travaux à réaliser dans les cuisines scolaires de toutes les écoles dans chaque secteur de Genève. On ne peut pas uniquement se baser sur une seule cuisine, ce n'est pas possible! Il faut une vision globale. C'est pour cela que le montant des frais d'architecte est élevé, c'est tout à fait clair!

J'aborderai un dernier point qui concerne mes collègues de l'Union démocratique du centre. Je comprends que vous hésitiez, mais c'est dommage! Vous avez bien vu qu'il y a urgence! Il est très urgent de faire ces travaux.

Influencer le débat de ce soir en affirmant que ces coûts ne sont pas nécessaires, c'est dommage. L'urgence a été démontrée ce soir, il faut faire quelque chose pour les années à venir. Si vous ne faites rien, c'est que vous vous mettez un sac sur la tête! Vous verrez ce qui va se passer!

Par rapport à l'urgence en tant que telle, il est vrai que le processus prendra un certain temps, M. Sormanni a raison: la demande de crédit de réalisation ira en commission où son examen s'éternisera… A ce stade, ce sera à Mme Alder d'agir et de mettre la pression pour accélérer les choses. Mais pour aller de l'avant, il faut voter le crédit d'étude de la proposition PR-1274. On doit bien commencer par un bout! Voilà pourquoi il est important, pour nous, de voter oui ce soir. Si on ne fait rien, on se retrouvera dans le marasme, c'est très simple! Je vous enjoins donc vraiment, chers collègues, de voter ce crédit que le Parti socialiste vous demande de soutenir et de refuser l'amendement du Mouvement citoyens genevois, avec tout le respect dû à ce groupe. *(Applaudissements.)*

Mme Patricia Richard (LR). J'ai entendu beaucoup de choses, ce soir… Certaines m'ont fait rire, d'autres pleurer. Nous avons parlé des cuisines scolaires pendant presque une année, à la commission de la cohésion sociale et de la jeunesse. Nous avons traité quatre motions à ce sujet déposées par différents groupes!

La motion M-1235 du Parti démocrate-chrétien, dont le rapport M-1235 A figure au point 85 de l'ordre du jour, était intitulée «Augmentons le pouvoir d'achat des familles: réduisons les prix des repas dans les restaurants scolaires». En l'étudiant, on s'est rendu compte que les prix des restaurants scolaires n'avaient pas été augmentés depuis 2007 et que les associations concernées nous demandaient leur augmentation à cor et à cri. Même la magistrate nous a dit: «Surtout ne baissez pas ces prix! Les familles qui en ont besoin sont aidées par les services sociaux et les restaurants scolaires nous coûtent déjà 2 870 000 francs.» Ces dépenses figurent dans le budget et les comptes de la Ville de Genève.

Nous avons également traité les motions M-1215 et M-1216 sur la suppression du porc dans les cuisines scolaires, ainsi que la motion M-1209 sur les menus végétariens. Les rapports M-1215 A, M-1216 A et M-1209 A n'ont pas encore été débattus par le plénum; on aurait d'ailleurs pu les lier au rapport PR-1274 A dont nous discutons maintenant, on n'aurait fait qu'un seul débat.

Je pense donc que la commission de la cohésion sociale et de la jeunesse a vraiment traité la problématique des cuisines scolaires sous tous les angles possibles et imaginables. Sinon, je ne vois pas lesquels autres aspects il aurait encore fallu aborder. Oui, on a un problème, depuis plusieurs années, car de plus en plus d'enfants sont inscrits aux restaurants scolaires. Oui, les réfectoires ne sont pas

assez grands et on ne peut pas empiler les enfants les uns sur les autres – dans certains cas, il y a jusqu'à trois services de repas. Nous ne disons pas qu'il ne faut pas refaire les réfectoires des cuisines scolaires!

Du côté des cuisines de production, certaines n'ont pas été refaites depuis pas mal d'années. Or, les normes d'hygiène changent régulièrement; ma collègue Mme Rigotti et moi sommes bien placées pour le savoir, puisque nous gérons toutes les deux des établissements privés ouverts au public et que nous sommes donc soumises à toutes ces réglementations. Nous sommes régulièrement en contact avec le SCAV et tous les services qui s'occupent d'hygiène et d'alimentation. Il me semble donc que nous connaissons bien le système!

Le crédit demandé dans la proposition PR-1274 est énorme: presque 3 millions de francs! En Ville de Genève, en règle générale, les crédits d'études qui nous sont soumis représentent 5 à 10% du coût final des travaux. Pour les cuisines scolaires, on en aura donc pour des dizaines de millions de francs de travaux, au final!

Il y a un autre point dont je n'ai pas entendu mes préopinants parler, ce soir. J'ai posé clairement la question en commission et appris qu'il était tout à fait possible – certaines cuisines scolaires le font – de faire appel à des traiteurs afin de suppléer le manque de place pour confectionner des repas. L'école des Genêts et l'école Trembley le font et cela se passe très bien. Même M. Edder, le chimiste du SCAV, nous a affirmé lors de son audition du 1er mars 2018 que les traiteurs avaient une meilleure réactivité que les cuisines de production de la Ville. C'est normal, puisqu'ils peuvent, quant à eux, décider directement de faire des travaux dans leurs locaux. Quoi qu'il en soit, ils pourraient très bien suppléer le manque au niveau de la production des repas, le temps que nous trouvions une solution.

Quelques solutions ont déjà été évoquées. A l'école Pré-Picot, on le sait déjà sans avoir besoin de mener une étude pour un coût énorme, il est possible de remettre en service rapidement une cuisine de production. A l'école du Mervelet, qui sera construite prochainement – le crédit nous sera sûrement présenté sous peu –, on pourra très bien mettre une cuisine de production pour améliorer le service.

Donc oui, on va devoir faire des travaux – mais le crédit global demandé dans la proposition PR-1274 est énorme! Pour nous, ces études sont une perte de temps, car il faudra environ une année pour savoir quels travaux faire dans quelle école, comment et pourquoi. De plus, on a des architectes qui travaillent à la Ville! C'est moi qui ai interrogé M. Meylan là-dessus en commission; il m'a répondu que ces architectes devaient entretenir les bâtiments, vérifier quand il y a des travaux à faire, s'occuper des factures… Mais les écoles sont des bâtiments municipaux! Cela revient à dire que nos architectes à nous n'arrivent pas à établir eux-mêmes le crédit d'étude qui concerne nos propres bâtiments! On

a des architectes pour se charger de chaque école dans chaque secteur, et on en prendrait d'autres pour établir les crédits d'études? C'est le serpent qui se mord la queue! Et c'est hors de prix!

Voilà la raison pour laquelle le Parti libéral-radical a refusé la proposition PR-1274 en commission et continuera de la refuser, mais nous soutiendrons quand même l'amendement du Mouvement citoyens genevois, quoi qu'il en soit. Je tiens à rappeler à ceux qui pensent que nous voulons tuer les cuisines scolaires que nous avons accepté sans aucun problème la proposition PR-1264, récemment, pour la création de quatre salles de classe à l'école des Plantaporrêts, la réfection et l'extension de sa cuisine de production et l'aménagement d'un réfectoire. 5 342 000 francs pour une seule école et une seule cuisine de production! Les tiroirs de la Ville ont des limites… A moins que M. Pagani ait enfin trouvé le Leprechaun avec son chaudron magique et les pièces d'or qui en sortent toutes seules… Chers collègues, merci de m'avoir écoutée avec beaucoup de patience, pour une fois! *(Applaudissements.)*

Mme Martine Sumi (S). Contrairement à ce qui a été affirmé avec véhémence dans cette enceinte, personne ne connaît précisément les travaux à effectuer pour mettre en conformité l'ensemble des restaurants scolaires et les adapter à l'augmentation de la demande. C'est faux! Personne ne le sait! Voilà pourquoi on a besoin d'un crédit d'étude de 2,8 millions de francs.

Je me permets deux remarques. Premièrement, ce crédit d'étude n'est pas «hors sol»: il n'est pas indépendant de la réalité et de l'évolution de la situation au quotidien. Ma préopinante vient de citer la rénovation de la cuisine de l'école des Plantaporrêts, qui était dans le projet au départ. Donc ça, c'est fait! La situation a évolué en même temps, on ne peut pas dissocier les choses. On a aussi cité l'exemple du restaurant scolaire de l'école Hugo-de-Senger, que la commission de la cohésion sociale et de la jeunesse a visité. C'est l'un des plus fragiles, actuellement, car il compte parmi les plus anciens. Si nous parvenons à traiter ce soir le rapport sur la proposition PR-1283, qui prévoit la construction du groupe scolaire des Vernets, on relèvera que, contrairement à ce qui a été affirmé ici tout à l'heure, la réflexion sur la création d'un restaurant scolaire existe bel et bien.

Les choses sont donc connectées et les projets réfléchis, on a besoin de prendre de la hauteur pour en avoir une vue d'ensemble. C'est ça, faire de la politique! C'est ça, faire de la gestion! C'est ça, réfléchir pour le bien de la population – la population enfantine, dans le cas qui nous préoccupe aujourd'hui. Pour Pré-Picot aussi, des réflexions seront menées dans le cadre de cette étude globale.

En fait, il est dommage que le chiffrage particulièrement détaillé des coûts prévus par la DPBA – M. Sormanni a lancé quelques piques à ce sujet – n'ait pas

été intégré au rapport PR-1274 A, car il démontre très clairement la complexité de ce crédit en raison des très nombreux corps de métier – surtout les ingénieurs, mais pas seulement – qu'il faut consulter pour prendre de bonnes décisions.

Je me permets maintenant une deuxième remarque liée au chiffrage du montant du crédit demandé. Mesdames et Messieurs, je vous invite à refuser clairement l'amendement visant à sa diminution. Pourquoi? On a beaucoup critiqué la DPBA, sous prétexte qu'elle pourrait bien s'occuper de ça aussi, en plus de tout ce qu'elle fait déjà. Il y a 31 architectes à la DPBA, laquelle mène 100 projets de front, sans compter les projets non prioritaires. Cela signifie que chaque architecte mène environ trois projets, chiffrés entre 1 et 100 millions de francs: par exemple la Nouvelle Comédie, les Minoteries… Cela représente une dépense d'investissement d'environ 3 millions de francs par architecte et par an. Tout cela en plus de l'entretien annuel des bâtiments qui s'élève à 35 millions de francs. C'est une simple évidence: on ne peut pas charger la DPBA de réaliser ces études supplémentaires sur la réorganisation de la restauration scolaire, à moins d'engager du personnel.

En résumé, le crédit de la proposition PR-1274 doit être voté avec un enthousiasme sans mélange – et vite, car il est la condition sine qua non pour que la Ville puisse respecter le cadre constitutionnel fixé par le peuple et offrir de bonnes conditions aux écoliers et aux familles d'aujourd'hui, ainsi qu'aux associations de cuisines et restaurants scolaires qui gèrent l'activité de terrain – tout à fait bénévolement, pour certaines –en respectant toutes les contraintes légales d'hygiène.

Je rappelle que les conditions à remplir il y a vingt ou trente ans – on a mentionné l'école Le-Corbusier en 1989 – sont devenues beaucoup plus exigeantes aujourd'hui. Quelqu'un s'est moqué tout à l'heure, de manière assez sarcastique, de l'ingénieur chargé de l'évacuation des déchets… Eh bien, ce n'est pas anodin, dans des cuisines scolaires! On doit penser aussi aux sorties de secours: je n'ose pas imaginer ce qui se passerait si l'on devait évacuer les enfants rapidement à l'école Hugo-de-Senger… Au vu de ces informations, Mesdames et Messieurs, je vous remercie de refuser de diminuer le crédit demandé dans la proposition PR-1274 et de le voter dans son entier rapidement. Merci! *(Applaudissements.)*

Le président. Pour conclure, je donne la parole à Mme la conseillère administrative Esther Alder.

Mme Esther Alder, conseillère administrative. Mesdames et Messieurs les conseillères et conseillers municipaux, j'ai écouté ce débat avec beaucoup d'attention et je tiens à vous remercier pour sa qualité. J'aimerais remercier en particulier Mme Roullet pour son excellent rapport; elle l'a rendu très vite et, vu l'urgence, je

lui en suis extrêmement reconnaissante au nom des enfants. Je remercie aussi la présidente de la commission de la cohésion sociale et de la jeunesse.

Comme cela a été dit tout à l'heure, on a beaucoup parlé de la restauration scolaire dans tous ses états en étudiant plusieurs motions différentes; c'est dire l'importance de ce sujet! S'agissant du crédit d'étude demandé dans la proposition PR-1274, la commission de la cohésion sociale et de la jeunesse a pris la peine d'aller visiter les infrastructures concernées, de rencontrer et d'entendre tous les protagonistes. Je pense que tout le monde s'accorde à faire le constat suivant: il y a urgence! Nous avons un défi à relever, puisqu'il y aura quasiment 3000 enfants de plus inscrits dans les restaurants scolaires à l'horizon 2026. On en sera à 9300 repas par jour, avec du personnel encadrant qui augmente également chaque année, comme on peut le voir sur le budget du GIAP. C'est autant que les repas servis par l'Hôpital cantonal! C'est énorme!

Pour affronter ce défi en fonction de l'évolution de la situation et en termes de sécurité – notamment dans la manière dont nous appréhendons l'alimentation des enfants, car nous devons aussi tenir compte de la nécessité de leur proposer différents menus – plusieurs motions ont été déposées et débattues en commission. J'estime qu'il faut vraiment donner aux associations de restaurants et cuisines scolaires des moyens à la hauteur de ce défi. Comme vous, Mesdames et Messieurs, j'aimerais les remercier une fois encore pour leur engagement bénévole et sans faille, au quotidien.

Quelqu'un a affirmé qu'on pourrait faire appel à des prestataires externes pour leur commander des repas. Je signale ici que cela coûterait 1 franc de plus par repas. Si nous devions déjà procéder ainsi maintenant, on alourdirait le budget de 1,5 million de francs supplémentaire. Je pense que ce n'est pas négligeable…

Mesdames et Messieurs, vous vous plaignez toujours de ne pas avoir de vision globale des problématiques qui concernent la Ville de Genève. Sur ce point, je remercie mon collègue Rémy Pagani car, dans le cas présent, il suit une stratégie globale tout en tenant compte des spécificités locales. C'est nécessaire, car chaque quartier et chaque école sont différents. Vous aurez remarqué que nous réfléchissons aujourd'hui aux nouveaux équipements à aménager d'une manière qui diffère de celle du passé. Prenons l'exemple de l'école de Chandieu: nous y avons intégré un équipement sportif, des locaux pour les classes, une crèche, des locaux parascolaires.

Il s'agit de faire des économies, au final. On a vu précédemment que saucissonner ce genre d'investissements, comme certains le proposent ici, ne nous a pas servi à grand-chose et a même fini par coûter plus cher.

Par conséquent, Mesdames et Messieurs les conseillères et conseillers municipaux, je vous remercie de soutenir le crédit d'étude global tel qu'il vous est présenté dans la proposition PR-1274. Bien entendu, nous vous soumettrons

ensuite une demande de crédit de réalisation. L'exécutif n'entend pas dilapider l'argent du contribuable, mais nous devons faire face à la nécessité impérieuse de nourrir plus de 9000 écoliers chaque jour à l'horizon 2026. Je vous remercie donc de voter ce crédit d'étude. *(Applaudissement.)*

Deuxième débat

Le président. Je vois que MM. Pagani et Sormanni veulent reprendre la parole… *(Manifestations de désapprobation dans la salle.)* Est-ce vraiment une nécessité? Nous avons clos la liste des intervenants tout à l'heure et j'entends respecter cette décision.

Mis aux voix, l'amendement de M. Madani est refusé par 48 non contre 23 oui.

Mise aux voix article par article et dans son ensemble, la délibération est acceptée par 43 oui contre 28 non.

La délibération est ainsi conçue:

DÉLIBÉRATION

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 2 843 000 francs destiné à l'étude de la réorganisation de la restauration scolaire en Ville de Genève et de la rénovation de ses infrastructures.

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 2 843 000 francs.

Art. 3. – La dépense prévue à l'article premier sera inscrite à l'actif du bilan de la Ville de Genève, dans le patrimoine administratif. Si l'étude est suivie d'une réalisation, la dépense sera ajoutée à celle de la réalisation et amortie sur la durée d'amortissement de la réalisation. Sinon l'étude sera amortie en une annuité.

Art. 4. – Le Conseil administratif est autorisé à constituer, épurer, radier ou modifier toute servitude à charge et/ou au profit des parcelles faisant partie du périmètre concerné, nécessaire à la réalisation projetée.

Le président. Le troisième débat a été demandé par M. Sormanni. Je le mets aux voix, en rappelant qu'il doit être accepté par un tiers de l'assemblée.

Mis aux voix, le troisième débat est refusé (48 non contre 23 oui).

Le président. A une voix près, le troisième débat est refusé. *(Applaudissements et huées.)*

Le troisième débat ayant été refusé, la délibération devient définitive.

Le président. Vous ne me croirez pas, Mesdames et Messieurs, mais on va commencer le traitement des points dont l'urgence a été votée hier…

6. Motion du 6 juin 2018 de Mmes et MM. Thomas Zogg, Jean-Luc von Arx, Anne Carron, Yasmine Menétrey, Jean-Pascal Cattin, Laurence Corpataux, Hélène Ecuyer, Sami Gashi, Uzma Khamis Vannini, Didier Lyon, Amar Madani, Pierre Scherb, Albane Schlechten, Jean-Philippe Haas et Daniel Sormanni: «Pour un espace adapté aux jeunes dans le quartier des Eaux-Vives» (M-1359)[1].

PROJET DE MOTION

Considérant:

– la densification urbaine importante d'un quartier populaire comme les Eaux-Vives où résident près de 30 000 personnes et le manque d'espaces destinés spécifiquement à la jeunesse;
– que la question de la place des jeunes en société doit figurer parmi les priorités de la politique municipale en Ville de Genève;

[1] Annoncée, 457. Motion d'ordonnancement, 567.

– les tensions inhérentes qui surviennent régulièrement dans la cohabitation entre l'ensemble des habitants faute d'avoir un endroit approprié pour les jeunes, à l'exception des préaux d'écoles,

le Conseil municipal demande au Conseil administratif:

– de trouver un espace aménageable encore disponible dans le quartier des Eaux-Vives;
– de présenter une ou plusieurs propositions d'aménagements dédiés spécialement à la jeunesse.

Préconsultation

M. Thomas Zogg (MCG). Mesdames et Messieurs les conseillers municipaux, j'interviens très brièvement pour vous demander de bien vouloir renvoyer la motion M-1359 à la commission de l'aménagement et de l'environnement. Ainsi, dès la prochaine rentrée politique, nous aurons un sujet constructif et intéressant sur la table. J'en rappelle la teneur: il s'agit de définir quel espace on veut donner aux jeunes dans le quartier des Eaux-Vives et à la jeunesse en général, puisque cette problématique est évidemment transposable à d'autres quartiers, certains n'ayant pas d'aménagements spécifiques dédiés à la jeunesse. D'avance, je vous remercie d'accepter le renvoi de cet objet à la commission de l'aménagement et de l'environnement; je remercie aussi ceux qui ont accepté l'urgence en votant hier la motion d'ordonnancement.

Mis aux voix, l'entrée en matière sur la motion et son renvoi à la commission de l'aménagement et de l'environnement sont acceptés à l'unanimité (62 oui).

M. Rémy Pagani, conseiller administratif. Mesdames et Messieurs les conseillers municipaux, sachant qu'il y aura une petite surprise à 22 h 45, j'ai un grand souci: il s'agit du rapport PR-1283 A sur la proposition du Conseil administratif concernant les Vernets, afin que nous puissions avoir le crédit pour lancer le concours de l'école des Vernets. Il faut absolument que ce point passe ce soir, Monsieur le président, je vous demande donc de le traiter avant 22 h 45 en tout cas – c'est-à-dire à 22 h 15, si possible…

Le président. Merci, Monsieur le conseiller administratif. Le bureau du Conseil municipal étant extrêmement souple et flexible, je propose de passer directement au traitement du rapport PR-1283 A, vu la demande du magistrat.

7. Rapport de la commission de l'aménagement et de l'environnement chargée d'examiner la proposition du Conseil administratif du 20 décembre 2017 en vue de l'ouverture de trois crédits d'un montant total de 3 406 000 francs, destinés aux études d'aménagement des espaces publics, d'assainissement des eaux et d'implantation d'un groupe scolaire au sein du quartier des Vernets, ainsi que cinq délibérations foncières nécessaires à leurs réalisations, à savoir:

- **Délibération I: 640 000 francs destinés à l'étude d'aménagement des espaces publics aux abords du PLQ des Vernets et du carrefour sis à l'angle des rues François-Dussaud et Hans-Wilsdorf;**
- **Délibération II: 140 000 francs destinés à l'étude de la mise en séparatif du réseau secondaire d'assainissement des eaux pour le périmètre du PLQ «Les Vernets»;**
- **Délibération III: 2 626 000 francs destinés au concours et à l'étude du groupe scolaire sur une emprise de 6850 m² au sein du PLQ des Vernets (Délibération VIII);**
- **Délibération IV: Cessions à titre gratuit au domaine public communal de la Ville de Genève d'emprises issues de parcelles propriétés de l'Etat de Genève et d'une parcelle propriété de la Fondation Emma Kammacher;**
- **Délibération V: Inscription de servitudes d'usage public à titre gratuit au profit de la Ville de Genève sur la parcelle N° 4085 de Genève-Plainpalais, propriété de l'Etat de Genève;**
- **Délibération VI: Inscription de servitudes de passage public à titre gratuit au profit de la Ville de Genève sur les parcelles N° 4085 et N° 4084 de Genève-Plainpalais, propriété de l'Etat de Genève;**
- **Délibération VII: Désaffectation et cession à l'Etat de Genève d'une emprise d'environ 78 m² du domaine public N° 3709 de Genève-Plainpalais à l'angle des rues François-Dussaud et Hans-Wilsdorf, en vue de la réalisation du bâtiment C du PLQ;**
- **Délibération VIII: Cession à titre gratuit d'une emprise de 6850 m² issue des parcelles N° 4085, N° 2553 et N° 2552 de Genève-Plainpalais au domaine privé de la Ville de Genève, destinée à la réalisation du groupe scolaire (PR-1283 A)[1].**

---

[1] «Mémorial 175e année»: Proposition, 5218. «Mémorial 176e année»: Motion d'ordonnancement, 568.

Rapport de Mme Jannick Frigenti Empana.

La proposition PR-1283 a été renvoyée en commission de l'aménagement et de l'environnement en date du 6 février 2018. Elle a été étudiée en une seule séance, le 27 mars 2018, sous la présidence de M. Ulrich Jotterand. La rapporteuse remercie M. Christophe Vuilleumier pour la qualité de ses notes de séance.

Séance du 27 mars 2018

Audition de Mme Isabelle Charollais, codirectrice du département des constructions et de l'aménagement, de M. Philippe Meylan, directeur de la Direction du patrimoine bâti (DPBA), de M. Sébastien Alphonse, adjoint de direction au Service de l'aménagement, du génie civil et de la mobilité (AGCM), et de Mme Isabelle Widmer, cheffe du Service des écoles et institutions pour l'enfance (ECO)

Les différentes délibérations de l'objet peuvent se regrouper de la manière suivante:

Délibération I: étude d'aménagement des espaces publics aux abords du périmètre

Délibération II: étude d'assainissement

Délibération III: concours et étude d'un groupe scolaire

Délibérations IV à VIII: opérations de techniques foncières nécessaires à leurs réalisations.

A des fins de compréhension du rapport, la rapporteuse invite à compulser le Powerpoint joint en annexe.

Les auditionné-e-s présentent les éléments généraux suivants:

- le quartier des Vernets, sur le territoire de la Ville de Genève, est le premier périmètre du PAV (Praille-Acacias-Vernets) qui a fait l'objet d'un PLQ, adopté le 6 septembre 2017 par le Conseil d'Etat;
- les deux grands quadrilatères sur le plan (voir annexe) concernent des logements. L'opérateur est un partenariat englobant des caisses de pension, des coopératives et des propriétaires privés;
- le groupe d'investisseurs s'est donné pour nom Ensemble. Il est chargé de la réalisation et des investissements à faire dans ce quartier, à l'exception du groupe scolaire;
- une zone du périmètre est réservée pour le futur groupe scolaire, zone qui doit faire l'objet d'une cession gratuite de l'Etat à la Ville;
- l'ensemble du terrain appartient au Canton de Genève. Le Conseil administratif et le Conseil d'Etat se sont accordés pour que l'entier de ces espaces fasse l'objet d'une cession du Canton à la Ville, une fois aménagés par les investisseurs;

– il serait intéressant que l'ensemble des espaces non construits soit assimilé à des espaces publics. Ce point fait l'objet des délibérations IV à VIII de l'objet;
– afin d'aménager ces espaces et d'avoir un parcellaire cohérent limitant le domaine privé aux constructions, des cessions gratuites pour le domaine public communal le long des routes doivent être prévues. Egalement, à l'intérieur du périmètre, des cessions doivent être envisagées, à l'exception d'une petite zone au-dessus du parking. Les traversées publiques seront assurées par des servitudes de passage.

Les auditionné-e-s poursuivent:

La première délibération concerne l'aménagement des espaces publics, soit 10 600 m^2, et notamment du carrefour qui doit être modifié, impliquant la contre-route des Acacias, ainsi que les rues François-Dussaud et Hans-Wilsdorf. Par ailleurs un périmètre en forme de triangle doit être désaffecté pour être assimilé à la future parcelle sur laquelle un bâtiment doit être érigé. Ce qui implique que le carrefour voisin devra être modifié.

La rue François-Dussaud ne possède pas de réseau en séparatif, le projet doit pallier ce manque grâce à un aménagement permettant d'évacuer les eaux pluviales dans l'Arve, ce qui signifie qu'un collecteur principal doit être créé. Les autres raccords sont privés et concernent des eaux usées et des eaux pluviales. L'appel d'offres devrait être lancé cet été de manière à commencer les travaux cet automne pour une réalisation en 2022 ayant un terme en 2023-2024. Le coût des différents mandataires et des études portant sur la première délibération se monte à 640 000 francs toutes taxes comprises. Les ratios sont plus faibles pour la seconde délibération avec un montant de 140 000 francs toutes taxes comprises.

L'arrivée de 1500 logements nécessite d'anticiper les besoins, il est donc nécessaire de créer un groupe scolaire complet, soit 16 classes. Un crédit pour la réalisation d'un concours à un tour est donc demandé, sujet de la délibération III, qui consiste en un peu plus de deux millions. Un mandat a été confié à l'Institut pour l'économie de la construction (IEC) afin de faire une estimation du montant de la réalisation, montant évalué à près de 21 millions. La rédaction du programme du concours a été entamée.

Une série d'équipements publics est envisagée, notamment une crèche et des locaux dédiés à une future maison de quartier, ces équipements sont toutefois en cours de discussion. Les affectations des rez-de-chaussée sont destinées à des activités sociales et commerciales. Ces équipements bénéficieront de subventions diverses, notamment de différents fonds intercommunaux, il est toutefois impossible pour le moment de chiffrer le montant de ces contributions.

A l'initiative du président, les questions seront posées une délibération après l'autre.

Délibération I

Un commissaire remarque qu'il y avait un problème d'accès dans les allées, notamment pour les pompiers. Il lui est répondu que le problème est en passe d'être résolu par le groupe Ensemble.

A la question du parcellaire cédé à la Ville une fois que l'aménagement sera réalisé, il est précisé que cela concerne les espaces se trouvant à l'intérieur du périmètre et non des secteurs l'entourant.

Est-il possible de connaître le nom des investisseurs?

Il s'agit de Losinger Marazzi, de la Caisse de prévoyance de l'Etat de Genève (CPEG), de la Coopérative de l'habitat associatif (CODHA), de la Société coopérative d'habitation Genève (SCHG), de La Mobilière, de la Caisse interentreprises de prévoyance professionnelle (CIEPP), et de la Fondation de la Ville de Genève pour le logement social (FVGLS).

A la question de qui aménage ces parcelles, il est répondu qu'il s'agit du groupe Ensemble, en collaboration avec les services de la Ville.

Est-il habituel que des constructeurs s'occupent de l'aménagement des espaces publics?

C'est en effet habituel mais il est moins courant que ces espaces soient cédés à la Ville. La particularité de ce projet relève de la propriété des parcelles qui appartiennent au Canton. Les cours intérieures des immeubles resteront la propriété des investisseurs, mais ces lieux demeureront toutefois accessibles en raison des servitudes.

La délibération II n'engage pas de questions.

Délibération III

Compte tenu des nombreux problèmes régulièrement soulevés avec les préaux en Ville de Genève, a-t-on intégré ce point au cahier des charges?

Le préau aura une double fonction, une première pour les enfants durant l'école, et une seconde pour le quartier en dehors des heures d'école. Un préau accessible uniquement pour l'école doit encore être étudié par les architectes. En outre des collaborateurs du ECO se rendent aux discussions d'Ensemble pour en discuter.

Le projet ne semble pas prévoir de cuisine de production. Qui fournira cette nouvelle école?

La capacité des établissements actuels est excédentaire, il est nécessaire de mettre les huit écoles à niveau avant de fournir une nouvelle cuisine de production.

Il faut toutefois préciser que le nombre de mètres carrés est limité dans le projet du nouvel établissement scolaire et qu'une cuisine de production prend beaucoup de place.

Qui a élaboré le cahier des charges du concours et comment est constitué le jury?

Le cahier des charges est de la responsabilité du ECO et du DPBA. Des représentant-e-s du groupe Ensemble sont également consulté-e-s, eu égard à l'articulation de cette future école avec le quartier. Le jury est constitué de personnes expérimentées.

Est-il prévu de consulter des représentant-e-s du Département de l'instruction publique, de la culture et du sport (DIP)?

C'est prévu et de surcroît il y a en règle générale aussi des représentant-e-s des associations de quartier ou des associations de parents.

La maison de quartier fera-t-elle partie du périmètre scolaire?

Celle-ci sera répartie dans les rez-de-chaussée des bâtiments de logements.

Délibération IV

A quel moment la cession gratuite de la parcelle de la fondation Kammacher interviendra-t-elle?

Les cessions seront exigibles dès les travaux en cours.

Il n'y a pas de questions à la délibération V.

Délibération VI

Quel aménagement est prévu à cet endroit? La piste cyclable sera-t-elle conservée?

Un carrefour à feux est envisagé et la piste cyclable est conservée.

Il n'y a pas de questions aux délibérations VII et VIII.

Discussion et vote

Le président passe alors à la discussion sur l'objet. Il estime le sujet complexe et pense qu'il serait raisonnable de reprendre l'objet lors d'une séance suivante.

Un commissaire du Mouvement citoyens genevois serait en faveur de l'audition de la SCHG.

Une commissaire Verte aurait des questions relatives à la délibération VII afin de savoir si la parcelle est cédée au domaine public. Elle s'interroge par ailleurs sur la possibilité de voter l'objet sans voter la délibération VII.

Le président lui répond par la négative.

La demande de crédit ne semblant pas excessive à une commissaire du Parti socialiste, et dans la mesure où elle ne voit pas l'utilité d'engager d'autres auditions, elle souhaite procéder au vote.

Un commissaire de l'Union démocratique du centre souhaite également voter l'objet le soir même.

Une commissaire du Parti libéral-radical pense qu'il serait prématuré de procéder à une audition de la SCHG. Elle ajoute qu'elle souhaite émettre une recommandation à l'égard de la délibération VII:

«d'étudier une variante sans l'emprise de 78 m^2 sur le domaine public».

Le commissaire de l'Union démocratique du centre propose:

«d'étudier une variante sans l'emprise de 78 m^2 sur le domaine public afin de conserver le giratoire».

Une commissaire du Parti socialiste répond au commissaire du Mouvement citoyens genevois que c'est un groupe, intitulé Ensemble, qui pilote ce projet et pas uniquement l'un de ses membres.

Le président passe au vote de cette recommandation: «d'étudier une variante sans l'emprise de 78 m^2 sur le domaine public afin de conserver le giratoire».

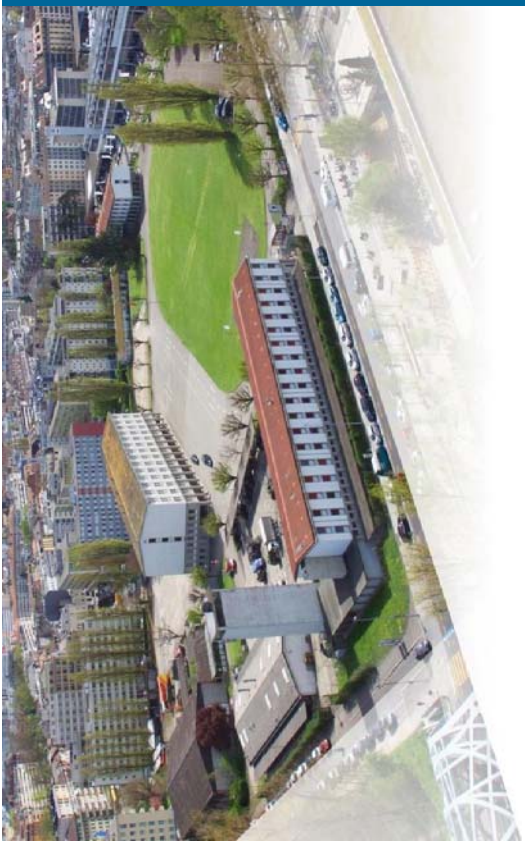
Par 13 oui (2 DC, 3 LR, 1 UDC, 4 S, 2 EàG, 1 Ve) et 2 abstentions (MCG), la recommandation est acceptée.

Le président passe au vote de la proposition PR-1283, qui est acceptée à l'unanimité. *(Voir ci-après le texte des délibérations et de la recommandation adoptées sans modification.)*

Annexe: présentation Powerpoint quartier des Vernets

QUARTIER DES VERNETS

PR – 1283 Etudes d'aménagement des espaces publics, d'assainissement des eaux et d'implantation d'un groupe scolaire



Délibération I : étude d'aménagement des espaces publics aux abords du périmètre

Délibération II : étude d'assainissement

Délibération III : concours et étude d'un groupe scolaire

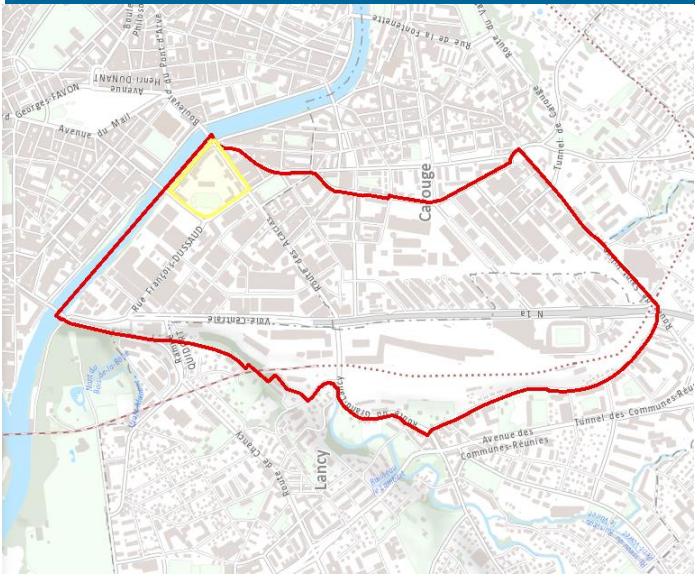
Délibérations IV à VIII : opérations de techniques foncières nécessaires à leurs réalisations

Commission de l'aménagement et de l'environnement
27 mars 2018

2.

LOCALISATION

Plan de situation

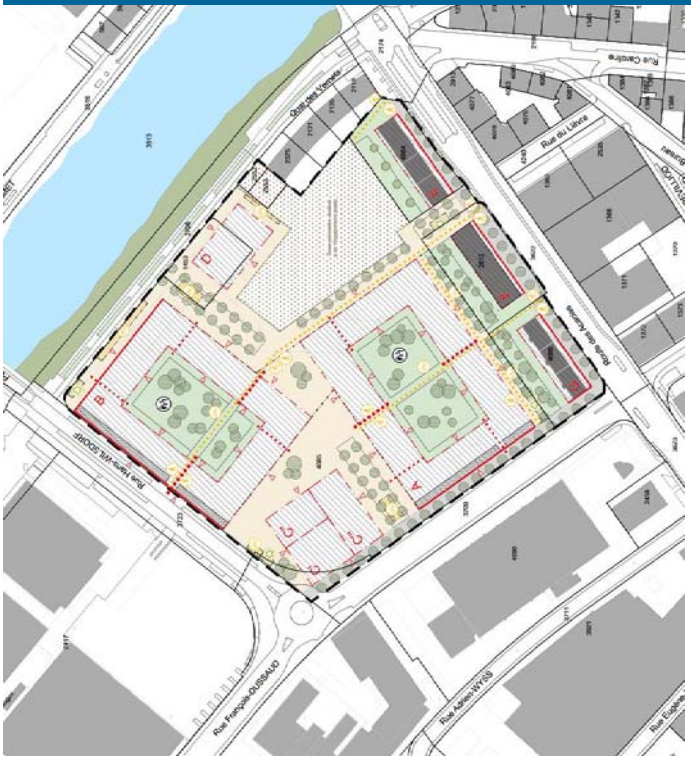


- Le Quartier des Vernets se trouve dans le périmètre Praille-Acacias-Vernets (PAV)
- Premier secteur du PAV à se développer
- Quadrilatère François Dussaud/Hans-Wilsdorf / Quai des Vernets et route des Acacias

3.

INTRODUCTION

PLQ 29989



- PLQ adopté par le Conseil d'Etat le 6 septembre 2017
- Il prévoit la réalisation d'environ 1500 logements, de surfaces d'activités, de commerces et la création de nouveaux équipements et espaces publics
- 26'400 m2 de nouvelles surfaces d'activités et 3'300 m2 de nouvelles surfaces pour des équipements publics ainsi qu'un groupe scolaire.

4.

INTRODUCTION

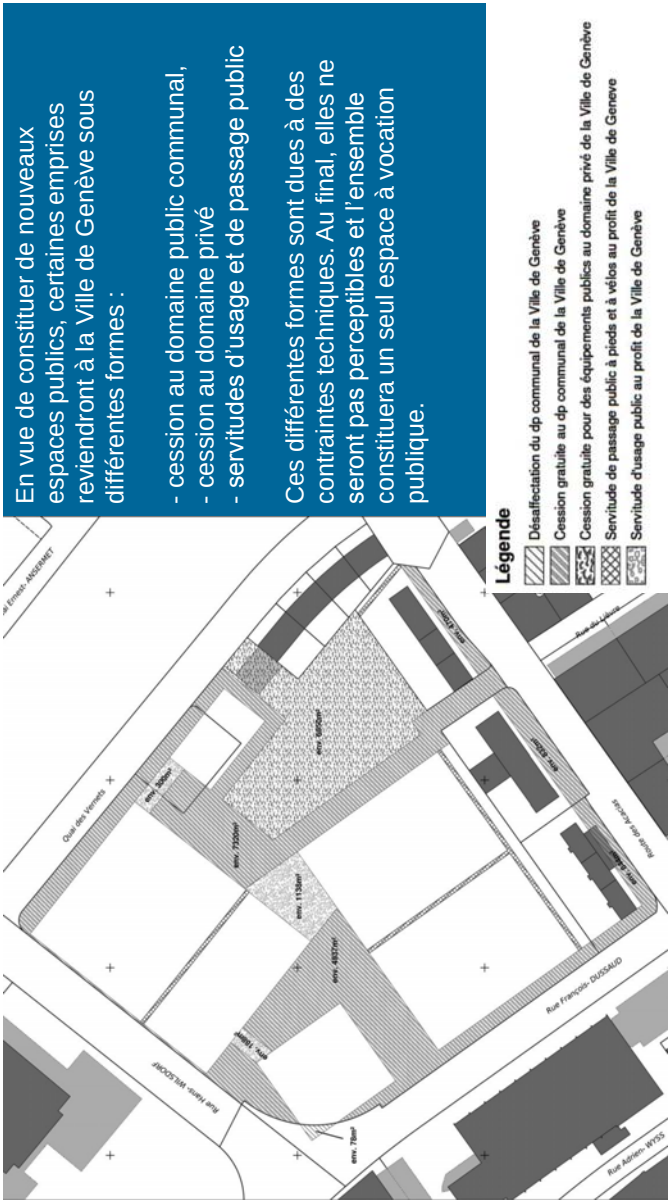
Développement du quartier

- La réalisation des bâtiments du PLQ est confiée à un groupe d'investisseurs par l'Etat de Genève, propriétaire de l'ensemble du foncier.
- Les espaces extérieurs sont remis par l'Etat de Genève à la Ville de Genève pour l'implantation d'un groupe scolaire, la création des espaces publics périphériques au PLQ et la prise en charge des espaces publics à créer dans le PLQ.

5.

DESCRIPTION DU PROJET

Aménagement des espaces extérieurs



En vue de constituer de nouveaux espaces publics, certaines emprises reviendront à la Ville de Genève sous différentes formes :

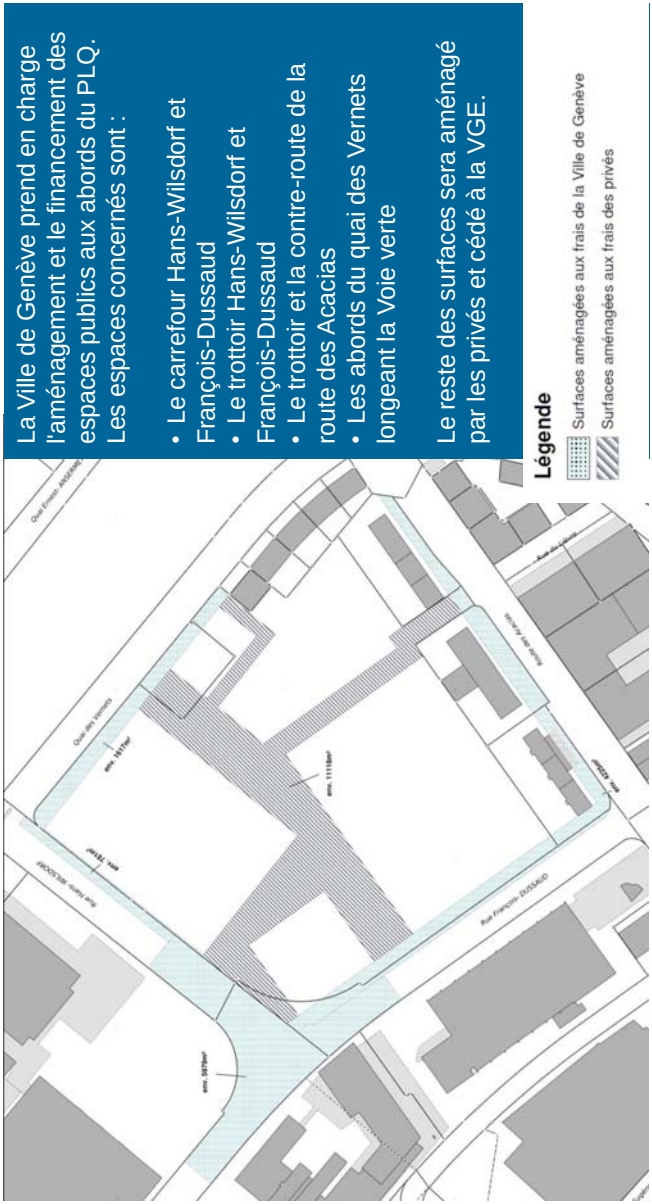
- cession au domaine public communal,
- cession au domaine privé
- servitudes d'usage et de passage public

Ces différentes formes sont dues à des contraintes techniques. Au final, elles ne seront pas perceptibles et l'ensemble constituera un seul espace à vocation publique.

6.

DESCRIPTION DU PROJET

Aménagement des espaces extérieurs



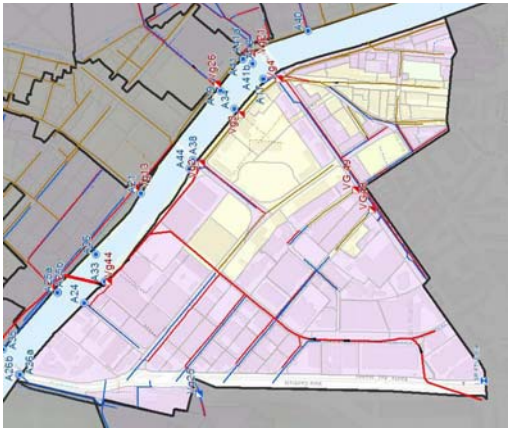
La Ville de Genève prend en charge l'aménagement et le financement des espaces publics aux abords du PLQ. Les espaces concernés sont :

- Le carrefour Hans-Wilsdorf et François-Dussaud
- Le trottoir Hans-Wilsdorf et François-Dussaud
- Le trottoir et la contre-route de la route des Acacias
- Les abords du quai des Vernets longeant la Voie verte

Le reste des surfaces sera aménagé par les privés et cédé à la VGE.

DESCRIPTION DU PROJET

PGEE : Plan général d'évacuation des eaux



La mise en séparatif de la rue François-Dussaud, représente l'un des derniers secteurs du quartier des Acacias pour achever la mise en séparatif.

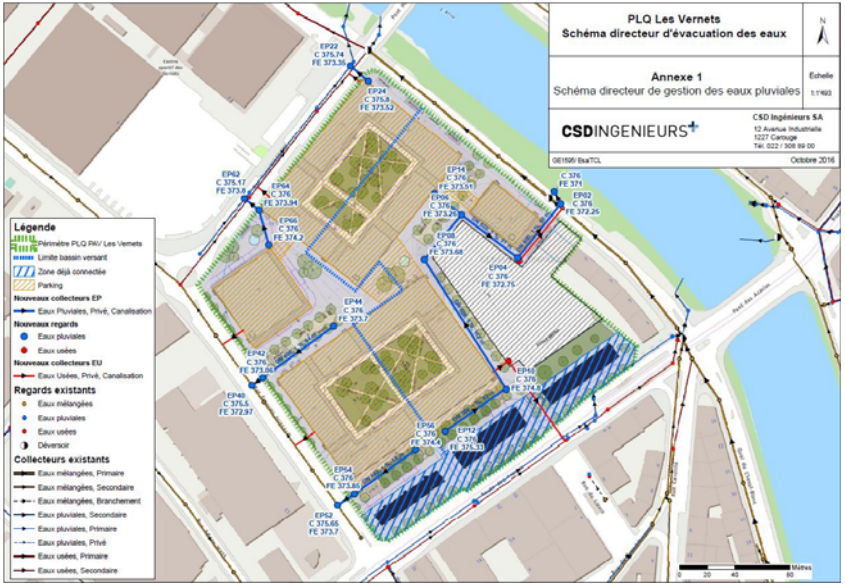
Les eaux pluviales s'évacueront dans l'Arve via le point de rejet A44 et le réseau séparatif existant de la rue Hans-Wilsdorf.

8.

VILLE DE GENÈVE

DESCRIPTION DU PROJET

SDGEE : Schéma directeur de gestion et d'évacuation des eaux



La Ville de Genève est tenue d'accompagner le développement de ce PLQ essentiellement en périphérie du périmètre à bâtir.

Néanmoins, une colonne vertébrale à l'intérieur du PLQ, de caractère «public», sera coordonnée entre le groupe de promoteurs et la Ville pour assurer une cohérence générale.

9.

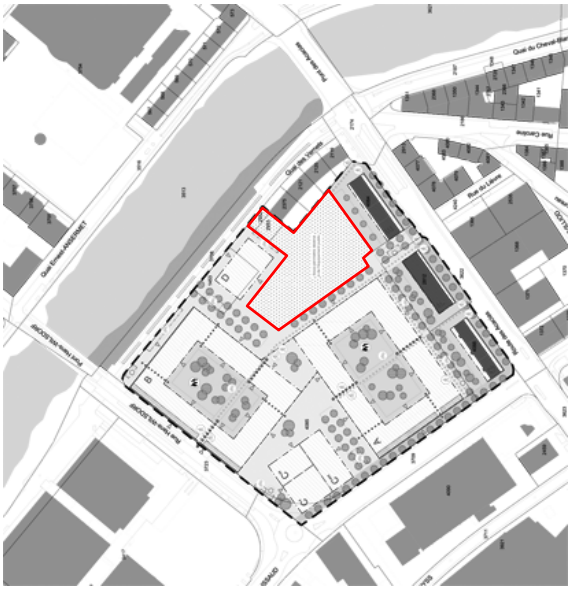
VILLE DE GENÈVE

PLANNING INTENTIONNEL

Aménagement des espaces publics aux abords du PLQ et du carrefour sis à l'angle des rues François Dussaud et Hans-Wilsdorf – Délibération I et des collecteurs – Délibération II

Planning prévisionnel:

Lancement appels d'offres étude:	été 2018
Lauréats:	automne 2018
Études:	2019-20
Crédit de réalisation et autorisation de construire:	2020-21
Études de réalisation et appels d'offres entreprises:	2022
Chantier:	2023-24



L'augmentation prévue des effectifs scolaires dans ce secteur dès 2024 est de près de 300 enfants, âgés de 4 à 12 ans, nécessitant d'emblée la réalisation d'un groupe scolaire complet.

Ainsi, il est indispensable de réaliser l'école parallèlement à la construction du quartier, de manière à ce que le groupe scolaire puisse être exploité dès la rentrée scolaire 2023.

Un sous-périmètre du PLQ, d'une surface de 6'848 m^2 est réservé à cet équipement public.

Un concours d'architecture à un degré, tel que défini par le règlement SIA 142, sera organisé par la Ville de Genève, afin de choisir un projet pour la construction de l'école.

Le programme de l'école sera celui d'un groupe scolaire complet, soit 16 classes ainsi que les équipements réglementaires.

L'ensemble comprendra une salle de gymnastique et un restaurant scolaire.

12.

VILLE DE GENÈVE

DESCRIPTION DU PROJET

Groupe scolaire

Planning prévisionnel

Lancement concours	été 2018
Annonce lauréats	début 2019
Etudes	2019 - 2020
Crédit de réalisation et autorisation de construire	2020 – 2021
Chantier	2021 -2023
Mise en exploitation	été 2023

13.

VILLE DE GENÈVE

ESTIMATION DES COUTS

Délibération I : aménagement des espaces publics aux abords du PLQ et du carrefour sis à l'angle des rues François Dussaud et Hans-Wilsdorf

Intitulé	Montants
Frais appels d'offres et autres	5'000.-
Honoraires mandataires	544'000.-
Études techniques	8'000.-
Frais d'impression et de communication	36'000.-
Coût total du crédit d'étude (HT)	593'000.-
+ TVA 7.7%	45'700.-
TOTAL DU CRÉDIT D'ÉTUDE DEMANDÉ (TTC)	640'000.-

14.

VILLE DE GENÈVE

ESTIMATION DES COUTS

Délibération II : Collecteurs

Intitulé		Montants
Honoraires de l'ingénieur civil		110'000.-
Prospection des biens-fonds privés		10'000.-
Honoraires de spécialistes et laboratoires		5'000.-
Frais de tirages et d'impressions		4'000.-
Coût total du crédit d'étude (HT)		129'000.-
+ TVA 7.7%	10'000.-	
TOTAL DU CRÉDIT D'ÉTUDE DEMANDÉ (TTC) arrondi à		140'000.-

15.

VILLE DE GENÈVE

ESTIMATION DES COUTS

Groupe scolaire – Délibération III

Estimation des coûts selon CFC - établi par l'Institut pour l'Economie de la Construction SA- août 2017

CFC	Intitulé		Montants
1	Travaux préparatoires		100'000.-
500	Frais de concours et autres		350'000.-
590	Honoraires mandataires		1'988'300.-
	Coût total du crédit d'étude (HT)		2'438'300.-
	+ TVA 8%	187'700.-	
	TOTAL DU CRÉDIT D'ÉTUDE DEMANDÉ (TTC)		2'626'000.-

Le président. Je donne la parole à la rapporteuse, Mme Annick Frigenti Empana.

Mme Jannick Frigenti Empana, rapporteuse (S). C'est un plaisir de prendre la parole ce soir, Monsieur le président. Je me permettrai de vous rappeler au passage, comme je l'ai déjà fait avec le président précédent, que je m'appelle Jannick!

La proposition PR-1283 est relative au plan localisé de quartier (PLQ) des Vernets; ce quartier est le premier périmètre du projet Praille-Acacias-Vernets (PAV) à avoir fait l'objet d'un PLQ voté par le Conseil d'Etat.

Les éléments que j'aimerais souligner ici en tant que rapporteuse sont les suivants. Comme vous l'avez lu, Mesdames et Messieurs, cette proposition comporte huit délibérations partagées en quatre étapes. La première délibération est relative à l'étude d'aménagement des espaces publics aux abords du PLQ des Vernets; il s'agit d'un crédit d'étude de 640 000 francs. La deuxième délibération porte sur un crédit d'étude de 140 000 francs concernant l'assainissement des eaux. La troisième délibération demande un montant de 2 626 000 francs lié au concours et à l'étude d'un groupe scolaire; bien évidemment, si on construit un nouveau quartier, il faut qu'il y ait une école! Les cinq autres délibérations concernent des opérations de technique foncière nécessaires à la réalisation de l'ensemble de la proposition. En commission, tout cela a été traité en une seule séance et très peu de débat; la proposition PR-1283 a été votée à l'unanimité, si ce n'est l'abstention du Mouvement citoyens genevois sur la recommandation. Voilà, c'est tout ce que je voulais dire pour le moment.

Premier débat

M. Alain de Kalbermatten (DC). Je voulais juste souligner l'intérêt de la recommandation votée par la commission de l'aménagement et de l'environnement concernant le giratoire. Pour le moment, ce n'est qu'une recommandation, mais nous voulons vraiment demander au Conseil administratif d'être vigilant quant à cette problématique, afin que tout soit pacifié et que ça se passe au mieux avec le crédit de réalisation par la suite.

M. Rémy Pagani, conseiller administratif. Mesdames et Messieurs les conseillers municipaux, nous sommes au pied du mur en ce qui concerne la réalisation de cet espace public qui fait l'objet de pas mal de contraintes, je dois le dire, en raison d'une densité assez importante dans ce périmètre. Il s'agit de l'urbanisation du terrain de la caserne des Vernets. Le lancement d'un concours est nécessaire, afin de réaliser ce qu'il y a de mieux pour les enfants. Comme la rapporteuse et les

membres de la commission de l'aménagement et de l'environnement, je vous invite à voter rapidement la proposition PR-1283, car cela donnera un signe très positif pour que nous puissions engager les dépenses prévues.

Je rappelle que la mutation du secteur du PAV ne concerne notre commune que jusqu'au parking de l'Etoile, puisque le territoire de la Ville va jusque-là en passant par la route des Jeunes et la route des Acacias. Nous devrons construire cinq écoles, dont celle prévue dans cette proposition est la première. C'est un effort que fournit la collectivité pour que nous puissions construire non pas une cité-dortoir, mais un vrai quartier d'habitation avec tous les services qui y sont liés et qui devront être mis en place: crèches, lieux culturels, espaces publics. J'espère que tout se passera au mieux! Je vous remercie d'avance de faire droit à cette demande du Conseil administratif.

Deuxième débat

Mise aux voix article par article et dans son ensemble, la délibération I est acceptée à l'unanimité (64 oui).

Mise aux voix article par article et dans son ensemble, la délibération II est acceptée à l'unanimité (64 oui).

Mise aux voix article par article et dans son ensemble, la délibération III est acceptée sans opposition (64 oui et 1 abstention).

Mise aux voix article par article et dans son ensemble, la délibération IV est acceptée à l'unanimité (67 oui).

Mise aux voix article par article et dans son ensemble, la délibération V est acceptée à l'unanimité (67 oui).

Mise aux voix article par article et dans son ensemble, la délibération VI est acceptée à l'unanimité (67 oui).

Mise aux voix article par article et dans son ensemble, la délibération VII est acceptée à l'unanimité (66 oui).

Le président. Je fais voter à présent la recommandation de la commission de l'aménagement et de l'environnement liée à la délibération VII, telle qu'elle figure à la page 13 du rapport PR-1283 A. (Voir aussi p. 947.)

Mise aux voix, la recommandation de la commission est acceptée sans opposition (65 oui et 2 abstentions).

Mise aux voix article par article et dans son ensemble, la délibération VIII est acceptée à l'unanimité (67 oui).

Les délibérations sont ainsi conçues:

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;

vu les articles 22 et suivants de la loi sur les routes du 28 avril 1967;

sur proposition du Conseil administratif,

décide:

Article premier. – Il est ouvert au Conseil administratif un crédit de 640 000 francs, destiné à l'étude d'aménagement des espaces publics aux abords du PLQ des Vernets, soit les rues Hans-Wilsdorf, François-Dussaud, le quai des Vernets et la contre-route des Acacias, et du carrefour sis à l'angle des rues François-Dussaud et Hans-Wilsdorf.

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 640 000 francs.

Art. 3. – La dépense prévue à l'article premier sera inscrite à l'actif du bilan de la Ville de Genève, dans le patrimoine administratif. Si l'étude est suivie d'une réalisation, la dépense ajoutée à celle de la réalisation sera amortie sur la durée d'amortissement de la réalisation. Sinon l'étude sera amortie en une annuité.

Art. 4. – Le Conseil administratif est autorisé à épurer, radier, modifier ou constituer toute servitude à charge et/ou au profit des parcelles faisant partie du périmètre concerné, nécessaire à l'aménagement projeté.

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;

vu les articles 58 et 84 de la loi sur les eaux L 2 05 du 5 juillet 1961;

sur proposition du Conseil administratif,

décide:

Article premier. – Il est ouvert au Conseil administratif un crédit de 140 000 francs, destiné à l'étude de la mise en séparatif du réseau secondaire d'assainissement des eaux pour le périmètre du PLQ «Les Vernets».

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 140 000 francs.

Art. 3. – La dépense prévue à l'article premier sera inscrite à l'actif du bilan de la Ville de Genève, dans le patrimoine administratif. Si l'étude est suivie d'une réalisation, la dépense ajoutée à celle de la réalisation sera amortie sur la durée d'amortissement de la réalisation. Sinon, l'étude sera amortie en une annuité.

Art. 4. – Le Conseil administratif est autorisé à épurer, radier, modifier ou constituer toute servitude à charge et/ou au profit des parcelles faisant partie du périmètre concerné, nécessaire à la réalisation projetée.

DÉLIBÉRATION III

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 2 626 000 francs destinés au concours et à l'étude de construction d'un groupe scolaire sur une emprise de 6850 m^2 issue des parcelles N° 4085, N° 2553 et N° 2552 de Genève-Plainpalais, au sein du périmètre du PLQ «Les Vernets».

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 2 626 000 francs.

Art. 3. – La dépense prévue à l'article premier sera inscrite à l'actif du bilan de la Ville de Genève, dans le patrimoine administratif. Si l'étude est suivie d'une réalisation, la dépense sera ajoutée à celle de la réalisation et amortie sur la durée

d'amortissement de la réalisation. En cas de non-réalisation, l'étude sera amortie en une annuité.

Art. 4. – Le Conseil administratif est autorisé à épurer, radier, modifier ou constituer toute servitude à charge et/ou au profit des parcelles faisant partie du périmètre concerné, nécessaire à la réalisation projetée.

DÉLIBÉRATION IV

LE CONSEIL MUNICIPAL,

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

vu le PLQ 29989, adopté par le Conseil d'Etat le 6 septembre 2017 (PLQ «Les Vernets»);

vu le schéma de principe établi par le bureau HKD ingénieur géomètre officiel en date du 14 août 2017;

sur proposition du Conseil administratif,

décide:

Article premier. – Le Conseil municipal accepte la cession au domaine public communal de la Ville de Genève, à titre gratuit, d'emprises issues des parcelles de Genève-Plainpalais N°s 4088, 4084, 4085, 1453, propriétés de l'Etat de Genève et N° 2812, propriété de la Fondation Emma Kammacher, en réalisation du schéma de principe établi par le bureau HKD ingénieur géomètre officiel en date du 14 août 2017.

Art. 2. – Le Conseil municipal autorise le Conseil administratif à signer des actes authentiques portant ajustements de la mutation de projet précitée, rendus nécessaires par l'évolution des projets, selon les autorisations de construire en force dans le périmètre du PLQ N° 29989 de Genève-Plainpalais et de ses parcelles voisines.

Art. 3. – L'opération ayant un caractère d'utilité publique, le Conseil administratif est chargé de demander au Conseil d'Etat l'exonération des droits d'enregistrement et des émoluments du Registre foncier.

Art. 4. – Le Conseil municipal autorise le Conseil administratif à constituer, modifier, radier, épurer toutes servitudes à charge et au profit des parcelles situées dans le périmètre du PLQ N° 29989 de Genève-Plainpalais, permettant sa réalisation.

DÉLIBÉRATION V

LE CONSEIL MUNICIPAL,

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

vu le PLQ 29989, adopté par le Conseil d'Etat le 6 septembre 2017 (PLQ «Les Vernets»);

vu le schéma de principe établi par le bureau HKD ingénieur géomètre officiel en date du 14 août 2017;

sur proposition du Conseil administratif,

décide:

Article premier. – Le Conseil municipal autorise le Conseil administratif à constituer des servitudes d'usage public à titre gratuit au profit de la Ville de Genève sur les assiettes des passages en sous-sol entre les bâtiments, sur les parcelles N° 4085 et N° 1453 de Genève-Plainpalais, propriétés de l'Etat de Genève, en réalisation du schéma de principe établi par le bureau HKD ingénieur géomètre officiel en date du 14 août 2017.

Art. 2. – Le Conseil municipal est chargé de signer les actes authentiques relatifs à cette opération.

Art. 3. – Les servitudes prévues à l'article premier sont constituées à titre gratuit.

Art. 4. – Le Conseil municipal autorise le Conseil administratif à constituer, modifier, radier, épurer toutes servitudes à charge et au profit des parcelles situées dans le périmètre du PLQ N° 29989 de Genève-Plainpalais, permettant sa réalisation.

DÉLIBÉRATION VI

LE CONSEIL MUNICIPAL,

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

vu le PLQ 29989, adopté par le Conseil d'Etat le 6 septembre 2017 (PLQ «Les Vernets»);

vu le schéma de principe établi par le bureau HKD ingénieur géomètre officiel en date du 14 août 2017;

sur proposition du Conseil administratif,

décide:

Article premier. – Le Conseil municipal autorise le Conseil administratif à constituer des servitudes de passage public à titre gratuit au profit de la Ville de Genève et à charge des parcelles N° 4085 et N° 4084 de Genève-Plainpalais, propriété de l'Etat de Genève, en réalisation du schéma de principe établi par le bureau HKD ingénieur géomètre officiel en date du 14 août 2017.

Art. 2. – Le Conseil municipal est chargé de signer les actes authentiques relatifs à cette opération.

Art. 3. – Les servitudes prévues à l'article premier sont constituées à titre gratuit.

Art. 4. – Le Conseil municipal autorise le Conseil administratif à constituer, modifier, radier, épurer toutes servitudes à charge et au profit des parcelles situées dans le périmètre du PLQ N° 29989 de Genève-Plainpalais, permettant sa réalisation.

DÉLIBÉRATION VII

LE CONSEIL MUNICIPAL,

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

vu le PLQ 29989, adopté par le Conseil d'Etat le 6 septembre 2017 (PLQ «Les Vernets»);

vu le schéma de principe établi par le bureau HKD ingénieur géomètre officiel en date du 14 août 2017;

sur proposition du Conseil administratif,

décide:

Article premier. – Le Conseil municipal autorise le Conseil administratif à désaffecter et à céder à l'Etat de Genève une emprise d'environ 78 m^2 du domaine public communal N° 3709 de Genève-Plainpalais, à l'angle des rues François-

Dussaud et Hans-Wilsdorf, en vue de la réalisation du bâtiment C du PLQ et en réalisation du schéma de principe établi par le bureau HKD ingénieur géomètre officiel en date du 14 août 2017.

Art. 2. – Le Conseil municipal autorise le Conseil administratif à constituer, modifier, radier, épurer toutes servitudes à charge et au profit des parcelles situées dans le périmètre du PLQ N° 29989 de Genève-Plainpalais, permettant sa réalisation.

La recommandation est ainsi conçue:

RECOMMANDATION

Le Conseil municipal recommande au Conseil administratif d'étudier une variante sans l'emprise de 78 m^2 sur le domaine public afin de conserver le giratoire.

DÉLIBÉRATION VIII

LE CONSEIL MUNICIPAL,

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

vu le PLQ 29989, adopté par le Conseil d'Etat le 6 septembre 2017 (PLQ «Les Vernets»);

vu le schéma de principe établi par le bureau HKD ingénieur géomètre officiel en date du 14 août 2017;

vu l'utilité publique poursuivie par cette cession foncière;

sur proposition du Conseil administratif,

décide:

Article premier. – Le Conseil municipal accepte la cession à titre gratuit par l'Etat de Genève à la Ville de Genève d'une emprise de 6850 m^2 issue des parcelles N°s 4085, 2553 et 2552 de Genève-Plainpalais, propriété de l'Etat de Genève, en vue de la construction d'un groupe scolaire, en réalisation du schéma de principe établi par le bureau HKD ingénieur géomètre officiel en date du 14 août 2017.

Art. 2. – L'opération ayant un caractère d'utilité publique, le Conseil administratif est chargé de demander au Conseil d'Etat l'exonération des droits d'enregistrement et des émoluments du Registre foncier.

Art. 3. – La future parcelle propriété privée de la Ville de Genève, résultant de la cession indiquée dans l'article premier, sera portée à l'actif du bilan de la Ville de Genève, dans le patrimoine administratif.

Art. 4. – Le Conseil municipal autorise le Conseil administratif à signer des actes authentiques portant ajustements de la mutation de projet précitée, rendus nécessaires par l'évolution des projets, selon les autorisations de construire en force dans le périmètre du PLQ N° 29989 de Genève-Plainpalais et de ses parcelles voisines.

Art. 5. – Le Conseil municipal autorise le Conseil administratif à constituer, modifier, radier, épurer toutes servitudes à charge et au profit des parcelles situées dans le périmètre du PLQ N° 29989 de Genève-Plainpalais, permettant sa réalisation.

Un troisième débat n'étant pas réclamé, les délibérations deviennent définitives.

8. Rapport de la commission de la cohésion sociale et de la jeunesse chargée d'examiner la motion du 15 décembre 2015 de Mme et MM. Eric Bertinat, Jean Zahno, Didier Lyon, Christo Ivanov, Pierre Scherb, Jacques Pagan, Jean-Luc von Arx, Pascal Spuhler et Natacha Buffet-Desfayes: «Pour une municipalité pionnière en matière d'encouragement à l'intégration des étrangers (bis)» (M-1203 A)[1].

Rapport de Mme Michèle Roullet.

La motion M-1203 a été renvoyée à la commission de la cohésion sociale et de la jeunesse par le Conseil municipal lors de la séance du 27 septembre 2016. La commission, sous les présidences de Mmes Patricia Richard et Brigitte Studer, a étudié cette motion pendant quatre séances aux dates suivantes: le 2 février, le 6 avril, le 31 août et le 21 septembre 2017. Les membres de la commission remercient M. Nicolas Rey et Mme Shadya Ghemati pour la qualité de leurs notes de séances.

[1] «Mémorial 174e année»: Développée, 1600. «Mémorial 176e année»: Motion d'ordonnancement, 567.

PROJET DE MOTION

Considérant que:

– le 19 mars 2014, le Conseil municipal a accepté la motion M-1061, «Pour une Ville de Genève pionnière en matière d'encouragement à l'intégration des étrangers», visant à mieux informer les étrangers sur leur droit de vote au niveau communal, en lien avec le Bureau de l'intégration des étrangers;
– le département des finances et du logement a ainsi édité, le 29 avril 2015, une brochure d'information, *Ma commune, mes droits politiques: un guide pour mieux comprendre la citoyenneté*, adressée à 8000 électeurs étrangers ainsi qu'à des maisons de quartier, des bibliothèques municipales et des associations. Il a aussi indiqué, dans sa réponse à la motion M-1061, que des projets seraient menés ou soutenus par le pôle Egalité et diversité du Service Agenda 21 – Ville durable;
– toutefois, selon l'Office cantonal de la statistique, il y avait 37 093 électeurs étrangers en Ville de Genève au 31 décembre 2014;
– le Programme d'intégration cantonal, en cours de rédaction, prévoit un renforcement de la collaboration entre le Canton et les communes pour ce qui est de la promotion de l'intégration des étrangers,

le Conseil municipal demande au Conseil administratif:

– de préciser quelles actions seront menées par le pôle Egalité et diversité et à quel prix;
– d'indiquer quelle action est menée de concert avec le Bureau de l'intégration des étrangers afin de sensibiliser les 37 093 électeurs étrangers en Ville de Genève.

Séance du 2 février 2017

Audition de M. Eric Bertinat, motionnaire

M. Bertinat rappelle les considérants de la motion M-1203 et dit ne pas comprendre pourquoi ses collègues de gauche ont tout fait pour que les étrangers votent sans assurer le «service après-vente». En effet, si l'on peut s'inquiéter du manque d'empressement de nos concitoyens à aller voter, on peut faire le même constat à propos des étrangers ayant reçu le droit de vote. Il explique qu'il est revenu sur son hostilité de principe au vote des étrangers, car cela constitue, potentiellement, un excellent moyen d'intégration. Cependant, il regrette qu'on en ait fait des votants sans s'assurer qu'ils sachent appliquer leur droit, d'où cette motion qu'il a déposée afin de poursuivre sur la lancée de la motion M-1061. Il estime qu'un potentiel d'amélioration repose sur le dépassement des barrières partisanes et sur la mobilisation de tous les acteurs politiques de la Ville.

Cette question représente un enjeu important face à l'arrivée massive d'étrangers en Suisse et une réponse pour éviter que les réfugiés ne sombrent dans le communautarisme. Il invite donc la gauche à poursuivre ce travail d'intégration des étrangers, d'autant plus après qu'elle a forcé la main des autres groupes pour accorder le droit de vote aux étrangers.

Questions

Une commissaire relève qu'il ne s'agit pas que d'une question d'intégration, mais d'une problématique plus générale. A cet égard, une campagne avait été organisée afin de promouvoir les votations, mais, étonnamment, n'a plus lieu. Elle demande si des études expliquent le taux bas de participation électorale des Suisses et s'il ne serait pas judicieux d'adopter une démarche participative intégrant, par exemple, les Antennes sociales de proximité afin de créer des ateliers de sensibilisation aux votations.

M. Bertinat explique que, pour toute campagne, il faut garder à l'esprit la question financière. Mme Salerno s'était saisie de cette question en organisant des conférences de presse et en publiant une brochure. Des pistes sont à explorer, telles que des cours d'instruction civique avec l'implication du Pôle Egalité et Diversité ou par le Bureau de l'intégration des étrangers (BIE). Avec sa forte population étrangère, Genève pourrait être pionnière en matière d'intégration des étrangers. Il précise être moins effarouché par les citoyens suisses qui n'utilisent pas leur droit de vote que par les étrangers qui le réclament et ne s'en servent pas. Il reconnaît que la politique suisse est parfois compliquée avec ses trois niveaux administratifs. Cependant, il est persuadé que cette démarche relative au vote constitue une étape intégrative importante conduisant à l'assimilation, mot qu'il dit n'avoir plus peur d'utiliser. Toute innovation, même un faux vote comme exercice pratique, est envisageable.

Un commissaire souligne que l'intégration par le vote est un succès indéniable. Il estime qu'il faudrait faire des journées de votations de véritables fêtes populaires où tous les habitants des quartiers – suisses et étrangers – se réuniraient. Néanmoins, concernant les moyens, il demande quels sont les montants à envisager.

M. Bertinat répond que c'est au Conseil municipal de décider. Il signale que si les enfants de parents suisses sont sensibilisés aux votations (en accompagnant leurs parents le dimanche par exemple), les étrangers, résidant depuis huit ans à Genève, deviennent des électeurs sans que rien ne leur soit expliqué sauf à recevoir un courrier.

Un commissaire, estimant que cette problématique concerne tous les partis, se dit surpris par le reproche fait à la gauche. La démocratie est un exercice difficile que l'on soit Suisse ou étranger. Si l'exercice est plus difficile pour ceux qui n'ont

pas grandi dans la «marmite» helvétique, il estime que c'est une utopie de penser que l'on parviendra à améliorer la participation générale.

M. Bertinat précise qu'il ne jette la pierre à aucun parti, mais rappelle que ne pas voter constitue une forme d'abstention. Or, certains ne votent pas parce qu'ils sont empruntés par les procédures. Il s'agirait donc de leur expliquer pourquoi et comment voter.

Un commissaire signale qu'un des problèmes relatifs aux votations réside dans la formulation des questions. Un guichet du BIE ne pourrait-il pas être ouvert pour les étrangers qui désirent s'informer à propos des votations?

M. Bertinat répond que les intitulés mériteraient, en effet, d'être plus clairs. Quant au guichet, s'il venait à exister, il faudrait l'ouvrir à tout le monde.

Une commissaire demande si le nombre de 8000 brochures distribuées est lié au hasard.

M. Bertinat répond qu'il s'agissait d'un test sur 8000 votants étrangers, établi selon une clef qu'il ignore. Néanmoins, il ne sait pas ce que ce test a réellement apporté.

Une commissaire déplore le terme «étrangers», utilisé indistinctement dans cette motion, sans tenir compte de ceux extrêmement cultivés, intégrés et parfaitement au courant de notre système politique. Quant à la brochure, distribuée aux 8000 étrangers, elle trouve que celle-ci pose un réel problème d'objectivité. En effet, dans l'introduction, on y voit une photo de Mme Salerno qui s'adresse au lecteur en utilisant la première personne du singulier. Est-ce que le but de cette brochure, payée par les impôts des Genevois, est réellement d'intégrer les étrangers ou plutôt de les formater et les orienter politiquement? Cette question d'informations orientées se poserait également en optant d'impliquer des conseillers en action communautaire, qui ne sont d'ailleurs ni formés pour assurer une instruction civique aux étrangers ni engagés pour assumer une telle tâche. Elle souligne l'extrême prudence avec laquelle il faut aborder certains considérants et invites de cette motion.

Une commissaire constate que l'instruction civique au cycle d'orientation n'est pas suffisante et demande si la distribution d'un fascicule sur les droits et devoirs civiques ne serait pas nécessaire.

Une commissaire rappelle que le droit de vote communal aux étrangers n'a pas été accordé depuis longtemps, et que l'augmentation de la participation s'est faite de manière progressive. Elle explique que l'Association Europe-Charmilles a organisé une séance d'information avec des simulations de vote, et qui a été financée par le département de Mme Alder et par le BIE. S'il est vrai que personne ne contrôle ce que dit l'association, il faut reconnaître que la démarche a eu le mérite d'exister.

Une commissaire dit qu'il est gênant que cette motion cible la participation des votes des étrangers comme étant un moyen d'intégration. Concernant la question politique, elle reconnaît que c'est là le rôle des partis. Elle se demande quels seraient les moyens à débloquer et estime qu'il serait déjà bénéfique que le Canton se dote d'une véritable politique d'intégration.

M. Bertinat dit que les partis font certes quelque chose, mais pas assez. Il souligne que certains étrangers – même des scientifiques du Conseil européen pour la recherche nucléaire (CERN) – ont de la peine à comprendre comment fonctionne notre système. C'est donc une question didactique. De plus, si dans la foulée ces actions sont bénéfiques aux citoyens suisses, alors tant mieux.

Une commissaire dit que lorsqu'elle siégeait à la commission des naturalisations, la moitié des candidats qu'elle rencontrait et auxquels elle demandait s'ils avaient déjà voté lui répondaient que non, souvent par une méconnaissance de leur droit.

Une commissaire demande si le taux de participation des étrangers est plus bas que celui des Suisses.

Une commissaire dit qu'une étude d'Avenir Suisse montre que les étrangers votent 10% de moins que les Suisses, tous cantons confondus. Cette différence s'explique par le niveau de formation et un revenu souvent plus bas, mais pas par le degré d'intégration. L'étude recommande des mesures incitatives, parmi lesquelles donner plus d'informations.

Une commissaire demande s'il existe des études chiffrées depuis l'octroi du droit de vote aux étrangers à Genève.

M. Bertinat confirme que cette étude existe et invite les commissaires à consulter les statistiques cantonales et le rapport publié par le BIE.

Votes

Vote de la commission de la cohésion sociale et de la jeunesse sur la motion M-1203 ou de continuer les travaux sur cette motion.

Par 13 oui (4 S, 1 Ve, 2 DC, 3 LR, 1 UDC, 2 MCG) et 1 abstention (EàG), la commission décide de poursuivre les travaux.

Vote sur l'audition de Mme Salerno.

Par 11 oui (1 EàG, 4 S, 3 LR, 1 UDC, 2 MCG) et 3 abstentions (1 Ve, 2 DC), l'audition est acceptée.

Vote sur l'audition du Bureau de l'intégration des étrangers.

Par 14 oui (1 EàG, 4 S, 1 Ve, 2 DC, 3 LR, 1 UDC, 2 MCG), l'audition est acceptée à l'unanimité.

Séance du 6 avril 2017

Audition de Mme Sandrine Salerno, conseillère administrative en charge du département des finances et du logement, accompagnée de Mme Sylvie Bietenhader Deferne, cheffe du Service de la Gérance immobilière municipale, et de Mme Chiara Barberis, cheffe du Service Agenda 21 et de M. Hossam Adly, chargé de projets au sein du Service Agenda 21

Mme Salerno informe tout d'abord que la Ville de Genève collabore étroitement avec le BIE, et que M. Adly en est le principal interlocuteur. Elle indique que la feuille de route de la Ville de Genève en matière d'intégration est détaillée, et que la gestion de cette thématique par le BIE et la municipalité varie d'un point de vue politique et idéologique. Les activités du BIE reposent sur la loi sur l'intégration des étrangers (LIEtr – A 255) de 2001, qui date un peu. Ses démarches sont centrées sur l'assimilation. En revanche, en Ville de Genève, l'approche est centrée sur l'accueil. La population étrangère n'est pas homogène. Les individus ne se définissent pas uniquement par leur origine ou provenance. L'intégration à Genève peut s'avérer plus difficile pour un Schwytzois que pour un individu en provenance d'un pays latin. La diversité est un atout historique, mêlant tensions et émulations. La Ville de Genève vise à aider les gens à reconnaître cet enrichissement en leur permettant de valoriser leur culture, tout en comprenant leur environnement. A ce sujet, la Ville de Genève peut informer les étrangers résidents de leurs droits politiques et leur envoyer la brochure «Ma commune, mes droits politiques» d'un coût de 35 000 francs par votation. En outre, la Ville doit renforcer les liens entre les élus (Conseil municipal ou Conseil administratif) et les étrangers. Ces mesures (auxquelles s'ajoutent les cérémonies de naturalisation et le programme d'ouverture à la démocratie, mis en place par la Chancellerie) permettent de favoriser une meilleure compréhension de notre système et des facteurs qui poussent les gens à voter.

Questions

Une commissaire demande si la brochure «Ma commune, mes droits politiques» a un impact sur le nombre de votants.

M. Adly répond que le BIE a mandaté une étude relative aux résultats de la campagne cantonale «J'ai 8 ans». Cette étude – réalisée par le Forum suisse des migrations et disponible en ligne – porte sur le nombre de votants lors des élections communales de 2015. On constate que 27,7% d'étrangers et 41,5% de Suisses ont voté lors de ce scrutin. On estime que la campagne a permis une augmentation de 6% du nombre de votants. M. Adly précise que cette différence du taux de participation ne dépend pas uniquement de la nationalité des personnes, mais également d'autres facteurs comme la classe d'âge. A ce propos, les étrangers sont souvent plus jeunes que les Suisses. Or, si l'on prend la même classe

d'âge de ces deux catégories, on constate que le taux de participation est le même. Cela illustre la nécessité de déployer des actions plus ciblées pour espérer avoir un impact plus fort.

Une commissaire avoue être gênée par la brochure «Ma commune, mes droits politiques» qui mélange des aspects historiques et factuels avec le message personnel de la magistrate, agrémenté d'une photographie de celle-ci. Elle demande quelle en est la raison, d'autant plus que les magistrats se succédant, ces derniers tombent vite dans l'oubli. Dès lors, cette personnalisation implique de réimprimer ces brochures lors de changement à l'exécutif. De plus, elle demande pourquoi chaque commune fait sa propre campagne relative aux droits politiques, alors que le Canton de Genève a réalisé un excellent travail de promotion traitant de ce sujet ainsi que de la naturalisation.

Mme Salerno informe que le Conseil administratif a discuté de la question de ce message personnel en guise de préambule, et qu'il s'est prononcé favorablement pour cette forme d'introduction. Elle ajoute que M. Bertinat, dont le groupe est le principal instigateur de cette motion, a été consulté, et qu'il a aussi accueilli cette idée. Cette brochure n'est pas un simple matériel administratif. Elle est porteuse d'un message politique émanant des autorités. Il s'agit d'une incarnation symbolique et la photographie y contribue activement, à l'instar du calendrier du Service de la Voirie dans lequel pose M. Barazzone, car les gens sont sensibles aux photographies. Quant aux considérations économiques, Mme Salerno explique que ces brochures sont publiées en conséquence, et qu'il n'en reste plus beaucoup. Elle rassure donc les sceptiques en garantissant que cette brochure ne lui survivra pas.

Un commissaire déclare avoir un problème avec le titre de la motion, car la notion d'«accueil» est mal définie. Il dit qu'un assistant social, qui travaille au sein du centre dit «d'accueil» de la route des Jeunes – qui regroupe 250 mineurs – lui a expliqué que ces jeunes sont simplement scolarisés, et qu'on attend qu'ils aient 18 ans pour les renvoyer de Suisse. Pour lui, cette notion d'accueil mériterait d'être mieux définie.

Mme Salerno précise que la motion porte sur des personnes majeures, qui accèdent aux droits politiques après avoir résidé plus de huit ans sur le territoire cantonal, alors que le dernier intervenant parle de requérants d'asile mineurs, qui relèvent des magistrats cantonaux. Elle rappelle que, dans le cadre du projet de budget 2017, le Conseil administratif prévoyait une dotation de 400 000 francs, destinée à un programme d'accueil des nouveaux arrivants en collaboration avec les services de M. Poggia et notamment de l'Hospice général, visant principalement à les familiariser à leur nouvel environnement et à leurs droits et devoirs. Cependant, une majorité de la commission des finances a décidé de couper cette aide de 400 000 francs et d'attribuer les 340 000 francs restants au Service

d'aide au retour de la Croix-Rouge genevoise. Cette décision favorise un certain enchevêtrement, puisque la Croix-Rouge genevoise dépend du département de M. Maudet. Elle conclut en déclarant que cette question sera discutée lors des débats budgétaires.

Séance du 31 août 2017

Audition de M. Nicolas Roguet, délégué au Bureau de l'intégration des étrangers

M. Roguet est heureux de pouvoir parler d'intégration, sujet de premier plan pour la Ville de Genève! L'intégration va de pair avec la lutte contre la discrimination et la Ville de Genève est très active dans plusieurs champs allant de la petite enfance à l'intégration sociale, en passant par la lutte contre le racisme. Le budget est d'environ 9 millions de francs et financé à moitié par la Confédération. Presque la moitié de la population à Genève est étrangère. Genève a une importante vie associative, une histoire autour de l'accompagnement. A cet égard, elle a développé un savoir-faire et beaucoup de professionnalisme. Cette motion met en jeu la participation politique de la population étrangère. Or, cette participation se construit. Des actions de sensibilisation permettent de baliser le terrain. Une brochure, très complète, a été adressée à 8000 électeurs en 2015. La Ville de Genève n'est pas un doublon avec le Canton, mais complémentaire. Entre la Ville et le Canton, tout est fait de concert. Même si la Confédération a raboté les budgets, 300 projets sont financés par an. Un premier cycle (de quatre ans) arrive à terme et les bilans vont être tirés. Le BIE a essayé de réduire les mesures au nombre de 83. Les nouvelles s'inscrivent dans la continuité. Avec l'intégration, qui touche un large public, les enjeux et défis sont multiples et immenses avec divers financements dont des conventions de subventionnement et de l'argent de la Confédération. La Ville parle de diversité, mais lui préfère le terme d'intégration, qui implique d'accompagner. Toutefois, sur ces frictions sémantiques, son rôle n'est pas de porter un jugement politique sur le fonctionnement de la Ville de Genève, car pour chaque projet, la Ville est incontournable. Or, ce qui compte, c'est chercher des solutions.

Questions

Une candidate demande, compte tenu du nombre de naturalisations, environ 6000 à Genève, si le nombre de personnes avec deux passeports (les binationaux) est connu. Au niveau de l'intégration, cela lui semble une donnée intéressante.

M. Roguet répond que le nombre d'étrangers à Genève est d'environ 41%, mais qu'il n'a pas d'autres chiffres. Il propose néanmoins de faire parvenir une typologie plus fine et nous invite à participer à une séance de prestation de serment. Il faut valoriser la citoyenneté sans renier ses origines. Il s'investit avec

ses collègues du Département de l'instruction publique, de la culture et du sport (DIP) pour les questions des langues du pays d'origine, si importantes, car elles permettent de mieux assimiler d'autres langues. Il explique que le test de naturalisation a évolué, notamment dans l'accès au processus qui se fait sur tablettes pour permettre aux personnes de s'exprimer facilement. L'intégration est une question de responsabilité. L'Université de Fribourg a sorti un travail important sur l'histoire de la naturalisation. La Suisse reste un pays restrictif sur l'accès à la nationalité. Le processus est complexe pour obtenir ce papier qui est important, car il permet d'obtenir le droit de voter. Aussi a-t-il à cœur d'ôter le côté «faiseurs de Suisses».

Une commissaire demande dans quelle mesure il y a un lien entre le concept de développement durable et l'intégration.

M. Roguet estime que c'est une question complexe. Le concept du développement durable pose la question de comment ces sujets sont empoignés par l'Etat. Des discussions ont lieu avec le Service du développement durable. Chaque projet est soumis. L'objectif est d'être le plus concret possible. Mais, au niveau du concept, cela doit encore être précisé. Il va se rendre à la Matinée du développement durable le 26 septembre pour présenter les travaux du BIE et ne peut, en conséquence, en dire plus pour le moment.

Un commissaire reconnaît le travail effectué par le BIE, mais reste sceptique sur le rattachement de ce bureau à l'Office cantonal de la population et des migrations (OCPM).

M. Roguet répond que c'était un choix politique qui a eu des conséquences. Après trois ans, les résultats sont excellents. Le savoir-faire de l'intégration a été infusé dans l'OCPM. Il cite des exemples:

– le travail solide fait avec une spécialiste autour des pratiques;
– l'opération Papyrus mise sur pied;
– des barrières administratives brisées pour les questions de prise d'emploi;
– l'OCPM a fait un immense travail et est devenu un lieu d'information.

La thématique a changé depuis quinze ans et à l'intérieur des structures. Comme délégué, M. Roguet souligne qu'il a un lien direct avec son chef de département.

Un commissaire demande ce qu'est le contrat d'accueil.

M. Roguet explique que le contrat d'accueil est un outil intéressant, qui n'a pas été compris. On ne peut pas l'imposer aux Européens, eu égard à la libre circulation, mais aux extra-Européens. En gros, il faut apprendre la langue et si une personne ne remplit pas cet objectif, on peut annuler son permis de séjour.

A Genève, il y a 25 000 personnes qui arrivent. Mais la mise en œuvre n'est pas satisfaisante, car le suivi est difficile. C'est pourquoi une révision est en cours. Les milieux défavorisés l'avaient pourtant bien accueilli. Apprendre le français était perçu comme un outil d'émancipation. Or, cet outil pédagogique est devenu un outil politique au lieu de mettre en valeur son aspect pédagogique.

Un commissaire demande si l'étranger reçoit le matériel de vote automatiquement alors que les fonctionnaires internationaux ne le reçoivent pas sans s'inscrire.

M. Roguet se renseignera auprès de la Mission suisse, pour voir comment ce matériel pourrait être envoyé automatiquement.

Un commissaire estime que le Canton et la Ville n'ont pas la même approche, car la Ville privilégie le communautarisme. Pour lui, il n'y a pas de complémentarité entre la Ville et le Canton, mais une approche philosophique divergente.

M. Roguet n'aime pas le mot *communautarisme*. Selon lui, la Ville ne vise pas le communautarisme. Genève a fait le choix de la mixité. Elle est multiculturelle sans valoriser le communautarisme; la loi sur l'intégration a, par exemple, été votée à l'unanimité. En privilégiant la mixité, Genève est un laboratoire pour l'Europe entière. L'échelle est aussi intéressante, puisqu'on est à 500 000 habitants. En 1916, le pourcentage d'étrangers était exactement le même qu'en 2016, soit 41,6%. Genève s'est construite avec les étrangers. Aussi tient-il à rassurer le commissaire sur la politique de la Ville de Genève, qui fait tout, au contraire, pour lutter contre le communautarisme.

Le même commissaire évoque les propos de Mme Salerno qui vise le communautarisme. C'est sa vision de la société genevoise.

M. Roguet est surpris et met en doute que ce soit le cas.

Une commissaire souligne la qualité du travail effectué par le BIE et demande si des actions sont menées pour éviter les préjugés d'employeurs.

M. Roguet estime que la discrimination n'intéresse pas tant qu'on ne la vit pas. Il faut lutter contre les préjugés par tous les moyens. La Fête des voisins est, par exemple, une manière de lutter contre les préjugés. A Genève, qui connaît une vraie mixité avec 162 langues, on vit bien tous ensemble, car il y a des vecteurs de rencontre et de pédagogie. Genève doit être un laboratoire de bonnes pratiques en restant pragmatique. L'objectif est de mieux vivre ensemble et de se respecter.

Séance du 21 septembre 2017

La présidente rappelle que lors de l'audition de M. Roguet, la séance s'était terminée trop tard pour discuter. Elle demande si la commission de la cohésion

sociale et de la jeunesse souhaite d'autres auditions ou voter directement cette motion.

Par 8 oui (4 S, 1 Ve, 3 LR) contre 2 non (1 MCG, 1 UDC) et 3 abstentions (2 DC, 1 EàG), le vote immédiat est accepté.

Un commissaire dit que la politique en matière d'intégration est bonne, mais qu'il aurait souhaité un éclairage sur l'agencement financier.

Vote

Par 13 oui (4 S, 1 Ve, 2 DC, 3 LR, 1 UDC, 1 MCG, 1 EàG), la motion M-1203 est acceptée à l'unanimité.

Mme Michèle Roullet, rapporteuse (LR). Mesdames et Messieurs les conseillers municipaux, ce rapport urgent sera sans doute très rapidement traité, la commission de la cohésion sociale et de la jeunesse ayant voté à l'unanimité la motion M-1203. Que demande-t-elle? Que le Conseil administratif précise quelles actions seront menées par le Pôle égalité et diversité du Service Agenda 21 – Ville durable et à quel prix, et qu'il indique quelle action est menée de concert avec le Bureau de l'intégration des étrangers, afin de sensibiliser les 37 093 électeurs étrangers – ce chiffre a pu augmenter depuis – en Ville de Genève.

Cette motion a été déposée pour demander que les étrangers qui habitent à Genève et qui ont le droit de vote puissent bénéficier d'une meilleure connaissance de nos structures démocratiques, lesquelles ne sont pas toujours simples à comprendre pour des personnes arrivant d'autres pays. Il y a tout de même trois niveaux administratifs, des élections très fréquentes, des votations… Nous avons appris que la brochure d'information *Ma commune, mes droits politiques: un guide pour mieux comprendre la citoyenneté* avait déjà été envoyée à 8000 électeurs étrangers ainsi qu'à des maisons de quartier, des bibliothèques municipales et des associations; je pense que vous la connaissez, Mesdames et Messieurs.

La motion M-1203 ne demande rien d'autre que d'améliorer ce qui se fait déjà et de réfléchir à une meilleure intégration des étrangers – surtout de ceux qui peuvent voter – afin qu'ils connaissent un peu mieux notre système démocratique. Cet objet a fait l'unanimité en commission et devrait faire l'unanimité ce soir au sein de ce plénum pour être voté rapidement.

Mis aux voix, le renvoi de la motion au Conseil administratif est accepté à l'unanimité (68 oui).

La motion est ainsi conçue:

MOTION

Le Conseil municipal demande au Conseil administratif:

– de préciser quelles actions seront menées par le pôle Egalité et diversité et à quel prix;
– d'indiquer quelle action est menée de concert avec le Bureau de l'intégration des étrangers afin de sensibiliser les 37 093 électeurs étrangers en Ville de Genève.

Le Conseil administratif est chargé de prendre une mesure ou de présenter un rapport.

9. Motion du 19 juin 2018 de Mmes et MM. Delphine Wuest, Omar Azzabi, Uzma Khamis Vannini, Marie-Pierre Theubet, Alfonso Gomez, Antoine Maulini, Laurence Corpataux et Hanumsha Qerkini: «Utiliser l'espace public oui, mais de manière écoresponsable» (M-1360)[1].

PROJET DE MOTION

Considérant que:

– si le tri augmente, le nombre de déchets augmente aussi (cf. statistiques cantonales https://www.ge.ch/document/dechets-statistiques-dechets-2003-2016);
– la Ville de Genève organise pour toutes ses manifestations, et de manière systématique, le tri des déchets et la mise à disposition de verres consignés et de vaisselle uniquement compostable (pailles et touillettes comprises);
– les autres utilisateurs et utilisatrices de l'espace public ne sont aujourd'hui qu'incités à en faire autant lors de l'organisation de manifestations,

le Conseil municipal demande au Conseil administratif:

– d'étendre cette systématique à toutes les manifestations organisées par des privé-e-s et/ou des associations (La ville est à vous, food trucks, fêtes de

[1] Annoncée et motion d'ordonnancement, 568.

quartier, Escalade, marathon, Lake Parade, Fêtes de Genève, Fan zone, etc.) en ajoutant une clause rendant obligatoire pour les organisateurs et organisatrices le respect d'une charte écologique comprenant:

– un tri sélectif des déchets et sa mise en œuvre réalisable (indications claires, personnel formé sur place pendant la manifestation et récupération en direct, etc.),
– une utilisation exclusive de vaisselle compostable (la vaisselle jetable en plastique étant interdite),
– une incitation à éviter de proposer systématiquement des pailles,
– une utilisation exclusive de verres consignés;
– d'étudier la possibilité d'amender les contrevenant-e-s en cas de non-respect de cette charte, voire d'annuler la manifestation.

Préconsultation

Mme Delphine Wuest (Ve). L'idée de la motion M-1360 est de loger un peu tout le monde à la même enseigne. Quand la Ville organise des événements, les gens sont obligés de trier leurs déchets – je pense à la Fête de la musique, qui aura lieu ce week-end – et les associations sont obligées de proposer de la vaisselle compostable. On fait du tri sélectif, il y a même des jeunes qui se baladent avec ces véhicules appelés «trimobiles». Tout ça est très bien organisé.

Le problème est le suivant: quand un privé utilise l'espace public, on l'incite seulement à faire de même. Je prends l'exemple de l'appel d'offres pour la Fan zone de Plainpalais: il est demandé aux sociétés privées candidates quel est leur concept de tri et de recyclage, elles expliquent ce qu'elles feront puis, après l'événement, celle qui aura obtenu le mandat dira ce qu'elle a fait.

La motion M-1360 vise à instaurer un système contraignant, afin que le tri des déchets soit obligatoire et non pas négociable. Sa dernière invite prévoit «d'étudier la possibilité d'amender les contrevenant-e-s en cas de non-respect de cette charte, voire d'annuler la manifestation».

Revenons en arrière: il semble qu'en 2008 le tri se faisait mieux. Mais je m'arrêterai là pour l'instant, Mesdames et Messieurs, pour ce qui est de la présentation de la motion. J'espère que vous la voterez! Je reprendrai certainement la parole plus tard.

Mise aux voix, l'entrée en matière sur la motion est acceptée par 54 oui contre 6 non (1 abstention).

M. Pascal Spuhler (HP). Mesdames et Messieurs les conseillers municipaux, j'ai l'impression que c'est la énième motion du même genre qui nous parle de tri responsable et de gestion des fêtes de quartier et autres événements à Genève. A tel point que je me demande si le Conseil administratif, par lassitude, n'aurait pas tout fait pour supprimer nos Fêtes de Genève, par exemple… Cela aurait évité le tri! Mais c'était là une digression.

En l'occurrence, la motion M-1360 mentionne certaines manifestations et notamment les Fêtes de Genève, comme je viens de le dire, dont les organisateurs ont été fortement sollicités et même mis sous pression, à l'époque où j'en faisais encore partie, en matière de tri des déchets. C'était un problème de gestion – nécessaire et responsable – de l'offre au public et, évidemment, de ce qui était laissé le soir sur place… On se souvient tous d'images assez catastrophiques à des emplacements jonchés de déchets après le départ du public. En son temps, les organisateurs des Fêtes de Genève avaient mis en place des tours de tri obligatoires, l'usage de verres lavables et d'autres moyens pour gérer le tri des déchets.

Il est dommage que cette motion mette tout le monde dans le même panier, car tous les organisateurs de manifestations ne traitent pas ces problématiques de la même manière. Les fêtes de quartier sont aussi concernées! On en a déjà parlé, dans cette enceinte: elles posent des problèmes plus concrets, puisqu'il n'y a pas moyen d'imposer à leurs organisateurs l'utilisation écoresponsable du domaine public. L'usage de verres lavables représenterait un coût assez énorme pour les comités de quartier et ce type de petites associations, ce qui risquerait de les mettre en danger au niveau financier.

Nous avions donc décidé, à l'époque, de nous en tenir à l'incitation. La volonté de toujours rendre obligatoires certaines mesures provoque la disparition de manifestations et de fêtes, et on se retrouve alors avec une ville morte, terne.

Pour ma part, je veux bien rediscuter là-dessus pour la énième fois, mais je pense que nous en avons déjà pas mal débattu… Je propose plutôt le renvoi de la motion M-1360 en commission, afin d'auditionner les responsables d'événements tels que les Fêtes de Genève – si elles existent encore! –, la Fan zone, la Lake Parade, le Marathon de Genève et d'autres. Eux ont déjà mis en place les zones de tri, l'usage de verres lavables et toutes ces mesures prévues ici. Je le répète encore une fois: c'est une motion à répétition, qui vise la même chose que ce qui a déjà été fait – si ce n'est que, cette fois, le groupe des Verts demande que ce soit une obligation. Moi, j'ai toujours un peu de peine avec les obligations… Je vous propose donc simplement de renvoyer cette motion en commission, chers collègues – j'imagine que ce sera la commission de la sécurité, du domaine public, de l'information et de la communication.

M. Alfonso Gomez (Ve). J'aimerais juste signaler à mon préopinant que, si le groupe des Verts a déposé la motion M-1360 en demandant l'urgence et s'il y a diverses motions qui traitent de la gestion des déchets, c'est parce que la situation devient urgente – non, elle ne le devient pas, elle l'est déjà!

Nous sommes au début de l'été et plusieurs événements publics sont en cours ou se préparent dans notre ville. Ceux qui sont allés à la Fan zone de Plainpalais ont pu constater qu'il n'y avait pas de tri des déchets, c'est un véritable petit désastre à ce niveau-là! Il convient donc que nos autorités et le Conseil administratif, au-delà des quelques motions effectivement déjà à l'étude à la commission de la sécurité, du domaine public, de l'information et de la communication, prennent très rapidement les mesures adéquates. Je le répète: nous sommes déjà au début de l'été! Il ne faut pas minimiser la question.

Les recommandations et la réclame pour la promotion du tri, on en a fait depuis pas mal d'années. Aujourd'hui, il s'agit de passer à un stade supérieur! Ce n'est pas seulement une question visuelle, en quelque sorte, mais aussi un problème de salubrité publique. Vous le savez, Mesdames et Messieurs, car nous avons eu l'occasion de le dire à plusieurs reprises: les bouteilles en plastique mettent entre 100 et 1000 ans pour se décomposer et les sacs en plastique plus de 400 ans. Tous ces déchets se retrouvent dans l'océan et les rivières – mais également dans nos lacs!

Vous avez entendu parler récemment dans la presse d'une étude sur la quantité de microplastiques qu'il y a dans nos lacs; *Le Matin* et la *Tribune de Genève* s'en sont fait l'écho. Ces microplastiques contiennent des métaux lourds nécessaires à leur fabrication et ils sont avalés par les poissons. La chaîne alimentaire faisant que ces poissons finissent dans nos assiettes, c'est finalement la santé de l'ensemble de nos concitoyens qui est tout simplement en danger.

M. Spuhler a raison de dire qu'il y a eu plusieurs motions à ce sujet et que certaines sont à l'étude en commission. Mais voyons ce qui se passe aujourd'hui dans la Fan zone, je le répète! Ce n'est pas le seul endroit concerné, mais cet exemple est assez parlant. Il faut absolument passer la vitesse supérieure et que nos autorités prennent les dispositions nécessaires. C'est là un message clair que ce plénum envoie à la population aussi bien qu'à nos autorités car, Mesdames et Messieurs, le plastique, c'est loin d'être fantastique! *(Applaudissements.)*

Mme Marie Barbey-Chappuis (DC). M. Spuhler l'a dit: il y a déjà eu de nombreuses motions visant à encourager le tri et le recyclage des déchets à Genève. Au Parti démocrate-chrétien, nous estimons cependant que dans notre ville et en Suisse de manière générale on est encore trop timides en la matière. En tout cas,

on est très timides! M. Gomez l'a rappelé: les Chambres fédérales se refusent toujours à interdire les sacs en plastique, qui sont pourtant une calamité pour nos mers et nos océans. Parallèlement, j'ai vu que, le 28 mai dernier, la Commission européenne a proposé l'interdiction de dix produits en plastique à usage unique: elle vise les pailles, la vaisselle en plastique, les bâtonnets mélangeurs pour les boissons, etc. Pourquoi a-t-elle fait cette proposition? Eh bien, simplement parce que des solutions de remplacement facilement disponibles existent; elles sont, certes, un peu plus coûteuses mais, en tout cas, elles existent. On pense notamment à la vaisselle compostable ou consignée.

Par conséquent, nous estimons aujourd'hui que la motion M-1360 est un signal à donner, car il faut trier plus et mieux. La Ville doit étendre les bonnes pratiques sur son territoire. Nous sommes persuadés que les privés sont également extrêmement sensibles aux aspects environnementaux et je crois qu'il ne faut pas les opposer aux autorités publiques. Je pense que cette motion n'a pas pour objectif de mettre des bâtons dans les roues des privés – au contraire – mais plutôt d'encourager un élan en faveur de davantage de recyclage. Nous la renverrons donc en commission pour examiner ses modalités d'application.

Peut-être certaines de ses invites sont-elles effectivement un peu jusqu'auboutistes, par exemple l'annulation d'une manifestation en cas de non-respect des mesures prescrites. Je ne pense pas que la Ville annulera une manifestation si des bâtonnets mélangeurs y sont utilisés, mais enfin, il me semble qu'on peut quand même faire plus en la matière, sur le territoire de notre commune. Je le répète: pour ces raisons, le Parti démocrate-chrétien renverra la motion M-1360 en commission.

M. Jean-Philippe Haas (MCG). A la base, je ne suis pas opposé à la motion M-1360. Néanmoins, ses considérants contiennent énormément d'erreurs! On a parlé des Fêtes de Genève: à tous les stands, le tri des déchets était obligatoire et on utilisait des poubelles de tri avec trois sachets différents. Je vous apporterai peut-être en commission les contrats que j'ai signés à titre personnel, lorsque je louais des stands pour les Fêtes de Genève, Mesdames et Messieurs. La première grande manifestation qui ait utilisé des gobelets recyclables, c'est évidemment aussi les Fêtes de Genève! Mais ne parlons pas du passé, puisque les Fêtes de Genève n'existent plus…

J'en viens au fond du problème. Une obligation, c'est bien… Mais il peut aussi y avoir des recommandations incitatives pour la mise à disposition gratuite du domaine public, comme avec les Fêtes de Genève ou la Fan zone. Je rappelle que la Fan zone bénéficie de la mise à disposition gratuite de la plaine de Plainpalais. Le magistrat M. Barazzone pourrait répondre là-dessus… Parmi les conditions de location pour la mise à disposition du domaine public doit

automatiquement figurer le tri des déchets – et si cela ne se fait pas directement à chaque stand, c'est valable sur l'ensemble de la Fan zone.

La motion M-1360 mentionne l'Escalade et le Marathon de Genève, où beaucoup de gens apportent leurs consommations personnelles. On le voit bien à l'entrée de la zone de la Lake Parade, qui a lieu tous les deux ans: il y a plus de déchets à l'extérieur qu'à l'intérieur. *(Des membres du Conseil municipal prennent des photos.)* Les photos, c'est bien, mais si je peux finir de m'exprimer…

Le président. Monsieur Haas, poursuivez, s'il vous plaît!

M. Jean-Philippe Haas. Ouais, mais bon…

Le président. Il n'y a pas de «ouais, mais bon…»! Poursuivez, s'il vous plaît, tout simplement! *(Rires et applaudissements.)*

M. Jean-Philippe Haas. Oui, Monsieur le président. Je conclus. Lors de la Lake Parade, le tri se fait à l'entrée de la zone réservée à la manifestation: le public est tenu de laisser les bouteilles – y compris en verre – à l'extérieur. A l'intérieur, on trie évidemment les déchets. Ce sont là des conditions sine qua non pour l'organisation de manifestations privées et la mise à disposition du domaine public. Il s'agit là d'un règlement du Conseil municipal qui devrait être respecté.

Je passe à une autre problématique: qui va contrôler les stands? Voilà une bonne question que l'on pourra peut-être étudier en commission! Est-ce le rôle de la Ville? La police municipale doit-elle contrôler les associations à but non lucratif – à la Fête de la musique, notamment – et faire fermer des stands en cas de non-respect des prescriptions? Non, il paraît que ce n'est pas son rôle… Est-ce celui des organisateurs? Quelles personnes pourraient être habilitées à faire fermer un stand? On verra tout cela en commission. *(Des membres du Conseil municipal continuent à prendre des photos.)* Bon, ça continue avec les photos…

Le président. Avant de passer la parole à Mme Delphine Wuest, Mesdames et Messieurs, j'aimerais attirer votre attention sur la demande que je vous adresse d'être le plus brefs possible. Nous avons une chance de parvenir à traiter ce soir tous les points dont l'urgence a été votée hier, puisqu'il ne nous reste plus que la motion M-1354 sur le bus 35. Je compte sur vous pour être concis…

Mme Delphine Wuest (Ve). Je suis généralement assez concise et je respecterai votre demande, Monsieur le président. En fait, l'incitation n'a pas l'air de marcher. Voilà le problème! Je m'arrêterai un moment sur le cas de la Fan zone de Plainpalais: le site de la société organisatrice Nepsa présente tout un discours sur la sécurité: pas de bouteilles en verre – on comprend pourquoi – ni de canettes. Mais il n'y a rien sur le tri sélectif des déchets! C'est étonnant, car cela pourrait être une information intéressante et les sites internet d'autres manifestations en parlent. Je me pose donc la question: un verre consigné jeté sur la tête d'un autre supporter fait-il plus mal qu'une bouteille en PET? Je ne sais pas…

En tout cas, il est vrai qu'il n'y a pas de verres consignés dans la Fan zone mais de la vaisselle en plastique, c'est bien dommage! Certains, dans cette enceinte, m'ont dit que les verres n'étaient pas en plastique mais en plastique compostable. Traduction: en amidon végétal. Sauf que ça sert à quoi, d'avoir du compostable, s'il n'y a pas de poubelles à compost? D'autres me disent que le tri est fait après: on met tous les déchets dans les mêmes poubelles et la société organisatrice va mandater d'autres entreprises pour trier ensuite. C'est étonnant! En effet, M. Barazzone nous a bien expliqué, en répondant à ma dernière question orale à ce sujet, que ce n'était pas dans la culture des Suisses de faire du tri a posteriori et que, ici, on faisait du tri à la source. Alors, je pose la question pour la Fan zone: pourquoi la Ville laisse-t-elle faire?

Je propose de renvoyer la motion M-1360 à la commission de la sécurité, du domaine public, de l'information et de la communication… Mais il y a une autre option: la renvoyer directement au Conseil administratif, ça peut marcher aussi! Son étude en commission nous fournirait l'occasion d'interroger la société Nepsa, dirigée par un ancien député libéral-radical, qui est très active: elle a déjà organisé la Fan zone en 2008 et le fera encore en 2020 et en 2022… Il serait donc bien de mettre les choses au point avec ses responsables et de leur demander vraiment de trier les déchets, la prochaine fois, puisque cette fois il est évident que ce n'est pas fait.

J'aimerais terminer sur cette idée: je trouve un peu dommage que Nepsa encourage le cliché du fan moyen bas du front, qui ne saurait pas mettre une bouteille en PET dans la bonne poubelle. Donc, avis aux organisateurs: le fan a évolué – surtout en Coupe du monde de football, qui est un événement fédérateur. Moi-même, j'ai regardé des matches… *(Applaudissements.)*

Le président. Mesdames et Messieurs, j'ai reçu une plainte, car certains d'entre vous prennent des photos. Je n'ai qu'un seul mot à vous dire: oui, prenez des photos! C'est le dernier moment! Il nous reste une demi-heure dans cette salle… Allez-y, feu libre! *(Applaudissements.)*

M. Michel Nargi (LR). Je voulais intervenir brièvement sur la motion M-1360. Il est vrai qu'il y a beaucoup de fêtes à Genève et qu'on y trouve de plus en plus de la vaisselle compostable ou recyclable. Mais peut-être faudrait-il passer la vitesse supérieure et réglementer tout ça une fois pour toutes, puis aller contrôler ce qui se passe sur place. En effet, il y a passablement d'organisateurs d'événements publics qui trichent.

J'aimerais répondre ici à M. Gomez – vous lui transmettrez, Monsieur le président. Le plastique qu'on trouve dans le lac, la plupart du temps, c'est des bouteilles vides de certaines marques que je ne nommerai pas. S'il a éventuellement une solution pour que ces marques produisent des bouteilles recyclables, ce sera bien… Quant aux poissons, je n'ai encore jamais vu une perche manger une bouteille d'une certaine marque qui est aussi longue qu'elle! Je rassure donc M. Gomez: il peut continuer à manger son poisson du lac sans avoir de problèmes de plastique.

Le Parti libéral-radical renverra la motion M-1360 au Conseil administratif.

M. Omar Azzabi (Ve). Je voulais prendre la parole pour évoquer la nouvelle disposition en vigueur et mentionner ce qu'elle incite les commerçants à faire en partenariat avec la Ville: il s'agit notamment d'atteindre un taux de recyclage de 50%. Sauf que la première invite de la motion se réfère à des statistiques fournies par les commerçants eux-mêmes! Comment veut-on assurer un taux de recyclage de 50%, si ce sont eux qui fournissent les pourcentages? C'est le premier problème.

Le deuxième est le suivant: on demande un tri des déchets effectué soigneusement. Je vous le demande, Mesdames et Messieurs: avec quel soin trie-t-on les déchets aujourd'hui, notamment dans la Fan zone? J'insiste sur la Fan zone, car c'est un cas assez représentatif de la réalité actuelle et je le connais pour m'y être rendu deux fois. Il y a de la vaisselle et des verres compostables, mais on se sert quand même de pailles et de touillettes – et le tout est mis dans la même poubelle! Le tri a posteriori est une action inutile en tant que telle. Mieux vaut mettre en place un système de tri obligatoire dès le départ, pour inciter les citoyens, les fans de foot et les touristes qui viennent profiter de la Fan zone à faire le geste juste.

J'aimerais encore insister sur le fait que l'appel d'offres pour l'organisation de la Fan zone n'impose en rien le tri des déchets; le contenu de l'offre doit simplement mentionner le concept de gestion de déchets prévu: tri, récupération, vaisselle recyclable, produits compostables, gestion des eaux, compacteurs, etc. Cela n'engage nullement les organisateurs à faire du tri.

L'idée de la motion urgente M-1360 est de mettre en place un système automatique pour l'ensemble des manifestations organisées à Genève. Je vous invite

à la voter, Mesdames et Messieurs. Pour mettre tout le monde d'accord, on peut la renvoyer soit directement au Conseil administratif, soit à la commission de la sécurité, du domaine public, de l'information et de la communication, si besoin est – nous sommes prêts à ce compromis.

M. Pierre Scherb (UDC). L'objet de la motion M-1360 est la protection de l'environnement. C'est traditionnellement un point fort pour l'Union démocratique du centre, parti historiquement issu de l'agriculture – c'est-à-dire qu'il regroupe les personnes qui sont les premières à s'occuper de la protection de l'environnement en Suisse.

Néanmoins, à nos yeux, cette motion va un peu trop loin. Par exemple, on y lit qu'il faut prévoir l'utilisation exclusive de verres consignés. Il m'arrive de sortir pour participer à des événements publics, mais je n'y ai encore jamais vu de verres consignés. J'ai vu des gobelets consignés mais, pour boire du vin, je ne sais pas si c'est vraiment idéal!

Par ailleurs, la motion prévoit d'amender les contrevenants. Justement, l'Union démocratique du centre n'est pas un parti qui veut tout régler par des interdictions et des punitions, contrairement à d'autres groupes plus «verts»… Il s'agit cependant d'une motion, c'est-à-dire d'une invitation adressée au Conseil administratif pour qu'il prenne des mesures et, si jamais il n'y arrive pas, qu'il nous explique pourquoi il n'a pas pu réaliser toutes les invites ou certaines d'entre elles. Pour cette raison, l'Union démocratique du centre peut quand même voter la motion M-1360, car nous pensons qu'ainsi le Conseil administratif sera en mesure d'aller aussi loin que possible, voire de faire l'impossible… mais pas en interdisant tout.

Mis aux voix, le renvoi de la motion à la commission de la sécurité, du domaine public, de l'information et de la communication est accepté par 49 oui contre 12 non.

10. Motion du 17 mai 2018 de Mmes et M. Yasmine Menétrey, Laurence Corpataux, Albane Schlechten, Ariane Arlotti, Uzma Khamis Vannini et Daniel Sormanni: «Transports publics genevois: où est passé le bus 35?» (M-1354)[1].

PROJET DE MOTION

Considérant:

– le changement de trajet du bus 35;
– que le bus 35 desservait les arrêts Ophtalmologie et Oncologie des Hôpitaux universitaires de Genève (HUG) et que depuis plusieurs mois ils ont été supprimés;
– l'énorme difficulté que rencontrent les personnes âgées et les personnes à mobilité réduite pour se rendre aux services d'ophtalmologie et d'oncologie des HUG,

le Conseil municipal demande au Conseil administratif:

– d'intervenir auprès des Transports publics genevois (TPG) afin de revoir les arrêts et le trajet de la ligne de bus 35;
– de trouver une solution pour l'arrêt Beau-Séjour afin de faciliter la descente du bus 35.

Préconsultation

Le président. Il nous reste neuf minutes pour traiter ce dernier objet urgent de la session…

Mme Yasmine Menétrey (MCG). J'ai déposé la motion M-1354, car je trouve incroyable que les arrêts Ophtalmologie et Oncologie du bus 35 aux Hôpitaux universitaires de Genève (HUG) aient été supprimés, ils étaient pourtant très utiles! De plus, beaucoup de conseillers municipaux souhaitent faciliter l'accès aux HUG des personnes à mobilité réduite, ils sont donc favorables au rétablissement de ces arrêts. Souvent, les gens qui doivent subir une opération ou suivre un traitement en ophtalmologie, voire même faire un simple contrôle de fond d'œil, ne voient pas clair à cause de ces interventions. En oncologie, comme tout le monde le sait, les patients reçoivent des traitements de chimiothérapie ou de radiothérapie et ne se sentent souvent pas bien. Ces arrêts étaient vraiment très utiles.

[1] «Mémorial 175e année»: Annoncée, 7623. «Mémorial 176e année»: Motion d'ordonnancement, 570.

Depuis les services d'ophtalmologie et d'oncologie des HUG, aller jusqu'à l'arrêt du bus 7 ou descendre à la place des Augustins représente quand même un sacré trajet qui n'est pas évident, pour des personnes se déplaçant avec des béquilles ou ayant subi un traitement. Pour ces raisons, je demande le renvoi direct de la motion M-1354 au Conseil administratif.

Mise aux voix, l'entrée en matière sur la motion est acceptée sans opposition (64 oui et 1 abstention).

Mis aux voix, le renvoi de la motion au Conseil administratif est accepté sans opposition (64 oui et 1 abstention).

La motion est ainsi conçue:

MOTION

Le Conseil municipal demande au Conseil administratif:

– d'intervenir auprès des Transports publics genevois (TPG) afin de revoir les arrêts et le trajet de la ligne de bus 35;
– de trouver une solution pour l'arrêt Beau-Séjour afin de faciliter la descente du bus 35.

Le Conseil administratif est chargé de prendre une mesure ou de présenter un rapport.

11. Propositions des conseillers municipaux.

Le président. Nous avons reçu la motion suivante:

– M-1366, de *Mmes* et *MM. Eric Bertinat*, *Patricia Richard*, *Pierre Scherb*, *Daniel Sormanni* et *Hélène Ecuyer*: «Gare de Cornavin: pour une piétonisation intégrant les conséquences d'une dérivation du trafic individuel motorisé».

12. Interpellations.

Néant.

13. Questions écrites.

Néant.

Le président. Mesdames et Messieurs les conseillers municipaux, chers collègues, nous arrivons au terme de notre session. Avant de mettre fin à nos travaux, je souhaite vous dire quelques mots, puisque nous quittons la salle du Grand Conseil que nous occupons, dans la configuration actuelle, depuis le 16 janvier 1962, soit depuis cinquante-six ans. Le Conseil municipal que nous avons l'honneur de composer aujourd'hui a tenu sa première séance à l'Hôtel de Ville le 1er août 1842, jour de la fête nationale. Rappelons que cette même année, en 1842, notre canton adopte une nouvelle constitution qui légalise le suffrage universel masculin et dote la Ville de Genève d'institutions municipales propres. Depuis le 11 janvier 1884, l'Hôtel de Ville appartient au Canton. Une convention est alors signée qui clôt ce débat, même si certains tentent encore de polémiquer sur ce sujet.

Mais revenons au XXe siècle et à la dernière rénovation de notre salle. Notez l'usage de l'adjectif possessif… Ne disais-je pas que la polémique n'est pas totalement morte? Nous sommes le 12 avril 1960 et le bureau du Conseil municipal se décide à tenir les séances qui auront lieu durant les travaux de rénovation dans la salle du Conseil général, au bâtiment électoral de Plainpalais. Pour les anciens de notre délibératif, ce bâtiment rappellera quelques souvenirs du Salon des arts ménagers ou du Salon de l'auto. Vous trouverez dans les archives du *Journal de Genève* quelques informations intéressantes, telles que le coût de la rénovation de notre salle (1,5 million de francs) ou l'admiration du journaliste devant le «somptueux cuir rouge qui recouvre les fauteuils».

Seize janvier 1962: première séance du Conseil municipal dans la salle rénovée. Le président, dont je salue la mémoire, s'appelait Maurice Pugin. Il déclara, je cite: «Depuis la constitution des institutions municipales genevoises dans leur forme actuelle, soit depuis plus d'un siècle, le Conseil municipal de la Ville a toujours siégé dans cette salle. Nous exprimons donc au Grand Conseil notre gratitude pour l'hospitalité traditionnelle qu'il nous réserve (…).»

Chers collègues, en quittant ce lieu chargé de notre histoire que nos *Mémoriaux* gardent jalousement dans les milliers de pages qu'ils contiennent, chargé de combats politiques parfois épiques, mais aussi d'amitiés dépassant le cadre étroit de nos partis respectifs, je ne peux que répéter les remerciements de mon prédécesseur M. Pugin à l'intention du Grand Conseil et transmettre à son actuel président, M. Jean Romain, notre impatience de découvrir la nouvelle salle et de continuer nos travaux en profitant de l'hospitalité traditionnelle du législatif genevois.

Pour marquer l'éclat de ce moment, je vous propose un petit intermède musical avant de nous quitter et de profiter de la pause estivale. Je me suis adressé à l'Orchestre de la Suisse romande (OSR). *(Applaudissements nourris.)* J'ai demandé à ses représentants s'ils étaient partants, malgré l'heure tardive, pour nous offrir cet intermède musical qui marquera notre départ de cette salle pour quelques années. Je dois vous dire que j'ai reçu de la part de M. Philippe Borri, directeur de la communication à l'OSR, un accueil fantastique! Je ne peux que le remercier mille fois, lui et les quatre musiciens qui forment pour ce soir le quatuor des trombones de l'OSR. Permettez-moi de vous les présenter: MM. Matteo de Luca, Vincent Métrailler, Andrea Bandini et Laurent Fouqueray. *(Applaudissements nourris.)* Ces quatre musiciens ont répondu avec enthousiasme à ma demande. Ils viennent de terminer les répétitions pour le prochain concert de l'OSR et sont venus nous rejoindre. Ils ont eux-mêmes choisi les pièces musicales que nous allons écouter avec un énorme plaisir. Mesdames et Messieurs, je vous demande encore une fois de les applaudir pour les remercier, puis de les écouter. *(Applaudissements nourris.)*

(Les musiciens de l'OSR jouent Locus iste *d'Anton Bruckner. Applaudissements nourris.)*

Le président. La première vice-présidente, Mme Theubet, leur remet un petit souvenir, en remerciement pour leur prestation… Je vous remercie vraiment du fond du cœur de nous avoir permis de marquer en musique ces derniers moments en cette salle, Messieurs! *(Applaudissements nourris.)*

Mesdames et Messieurs les conseillers municipaux, tout a une fin: je clos donc cette soirée. Prochain rendez-vous le samedi 1er septembre pour la sortie annuelle du Conseil municipal: je vous emmène dans la vallée de la Jogne. Puis nous nous retrouverons les 11 et 12 septembre à l'Organisation météorologique mondiale (OMM) pour reprendre nos travaux. Bonnes vacances à tous! *(Applaudissements.)*

Séance levée à 22 h 55.

SOMMAIRE

1. Exhortation 734

2. Communications du Conseil administratif 734

3. Communications du bureau du Conseil municipal 734

4. Rapport de la commission de la sécurité, du domaine public, de l'information et de la communication chargée d'examiner le projet d'arrêté du 17 février 2010 de Mmes Salika Wenger, Maria Pérez, Hélène Ecuyer, Vera Figurek, Charlotte Meierhofer, Christiane Olivier, Nicole Valiquer Grecuccio, Marie-France Spielmann, Silvia Machado, Martine Sumi, MM. Christian Zaugg, Gérard Deshusses et Alexandre Wisard: «Gratuité du domaine public pour les 1er Mai, 1er Juin et 1er Août» (PA-102 A). Troisième débat. 735

5. Rapport de la commission de la cohésion sociale et de la jeunesse chargée d'examiner la proposition du Conseil administratif du 28 novembre 2017 en vue de l'ouverture d'un crédit de 2 843 000 francs destiné à l'étude de la réorganisation de la restauration scolaire en Ville de Genève et de la rénovation de ses infrastructures (PR-1274 A) 735

6. Motion du 6 juin 2018 de Mmes et MM. Thomas Zogg, Jean-Luc von Arx, Anne Carron, Yasmine Menétrey, Jean-Pascal Cattin, Laurence Corpataux, Hélène Ecuyer, Sami Gashi, Uzma Khamis Vannini, Didier Lyon, Amar Madani, Pierre Scherb, Albane Schlechten, Jean-Philippe Haas et Daniel Sormanni: «Pour un espace adapté aux jeunes dans le quartier des Eaux-Vives» (M-1359) 940

7. Rapport de la commission de l'aménagement et de l'environnement chargée d'examiner la proposition du Conseil administratif du 20 décembre 2017 en vue de l'ouverture de trois crédits d'un montant total de 3 406 000 francs, destinés aux études d'aménagement des espaces publics, d'assainissement des eaux et d'implantation d'un groupe scolaire au sein du quartier des Vernets, ainsi que cinq délibérations foncières nécessaires à leurs réalisations, à savoir:
   – Délibération I: 640 000 francs destinés à l'étude d'aménagement des espaces publics aux abords du PLQ des Vernets et du carrefour sis à l'angle des rues François-Dussaud et Hans-Wilsdorf;

– Délibération II: 140 000 francs destinés à l'étude de la mise en séparatif du réseau secondaire d'assainissement des eaux pour le périmètre du PLQ «Les Vernets»;
– Délibération III: 2 626 000 francs destinés au concours et à l'étude du groupe scolaire sur une emprise de 6850 m² au sein du PLQ des Vernets (Délibération VIII);
– Délibération IV: Cessions à titre gratuit au domaine public communal de la Ville de Genève d'emprises issues de parcelles propriétés de l'Etat de Genève et d'une parcelle propriété de la Fondation Emma Kammacher;
– Délibération V: Inscription de servitudes d'usage public à titre gratuit au profit de la Ville de Genève sur la parcelle N° 4085 de Genève-Plainpalais, propriété de l'Etat de Genève;
– Délibération VI: Inscription de servitudes de passage public à titre gratuit au profit de la Ville de Genève sur les parcelles N° 4085 et N° 4084 de Genève-Plainpalais, propriété de l'Etat de Genève;
– Délibération VII: Désaffectation et cession à l'Etat de Genève d'une emprise d'environ 78 m² du domaine public N° 3709 de Genève-Plainpalais à l'angle des rues François-Dussaud et Hans-Wilsdorf, en vue de la réalisation du bâtiment C du PLQ;
– Délibération VIII: Cession à titre gratuit d'une emprise de 6850 m² issue des parcelles N° 4085, N° 2553 et N° 2552 de Genève-Plainpalais au domaine privé de la Ville de Genève, destinée à la réalisation du groupe scolaire (PR-1283 A) 942

8. Rapport de la commission de la cohésion sociale et de la jeunesse chargée d'examiner la motion du 15 décembre 2015 de Mme et MM. Eric Bertinat, Jean Zahno, Didier Lyon, Christo Ivanov, Pierre Scherb, Jacques Pagan, Jean-Luc von Arx, Pascal Spuhler et Natacha Buffet-Desfayes: «Pour une municipalité pionnière en matière d'encouragement à l'intégration des étrangers (bis)» (M-1203 A) 971

9. Motion du 19 juin 2018 de Mmes et MM. Delphine Wuest, Omar Azzabi, Uzma Khamis Vannini, Marie-Pierre Theubet, Alfonso Gomez, Antoine Maulini, Laurence Corpataux et Hanumsha Qerkini: «Utiliser l'espace public oui, mais de manière écoresponsable» (M-1360) 982

10. Motion du 17 mai 2018 de Mmes et M. Yasmine Menétrey, Laurence Corpataux, Albane Schlechten, Ariane Arlotti, Uzma Khamis Vannini et Daniel Sormanni: «Transports publics genevois: où est passé le bus 35?» (M-1354) 991

11. Propositions des conseillers municipaux 992

12. Interpellations 993

13.Questions écrites 993

Le mémorialiste:
Ramzi Touma