

28 novembre 2017

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.

Mesdames les conseillères municipales, Messieurs les conseillers municipaux,

Introduction

La présente demande de crédit vise à concevoir le programme optimal d'investissements nécessaires pour assurer le service de restauration scolaire de la Ville de Genève à l'horizon 2026.

La fréquentation des restaurants scolaires est, en effet, en constante augmentation depuis plusieurs années: alors que 4089 élèves mangeaient quotidiennement à l'école en 2010, ils étaient plus de 5640 en fin d'année scolaire 2016-2017. Ce nombre correspond à 47,5% des élèves scolarisés dans les écoles primaires.

Cette croissance de près de 5% d'enfants par an met fortement sous pression l'ensemble des infrastructures destinées à la restauration scolaire. Ainsi, le dispositif actuel, soit les huit cuisines de production, un tiers des 39 offices de remise en température et la moitié des 47 réfectoires, arrive à saturation.

L'augmentation de la fréquentation des restaurants scolaires est notamment liée à une modification profonde de l'organisation familiale et à la nécessité pour les parents de trouver un mode de garde pour leurs enfants, leur permettant de concilier vie familiale et vie professionnelle. Cette thématique a notamment fait débat lors du vote du 1^{er} juin 2013, sur la Constitution de la République et canton de Genève, dont l'art. 204 garantit à chaque enfant scolarisé un accueil à journée continue (comprenant la pause de midi et le repas) chaque jour scolaire, ou lors de la votation de l'initiative 141 sur l'accueil continu, plébiscitée par plus de 80% de la population.

Au regard de la croissance constante de la fréquentation de ces dix dernières années et des changements de comportement des familles, il est attendu que le taux de fréquentation des restaurants scolaires continue de croître pour atteindre 70% des élèves scolarisés ou 8500 enfants à l'horizon 2026. Une telle augmentation nécessite de faire évoluer les infrastructures de restauration collective.

Exposé des motifs

Organisation de la restauration scolaire en Ville de Genève

La restauration scolaire en Ville de Genève s'est organisée de manière empirique au fil des ans.

Les associations de cuisines et restaurants scolaires (ACRS)

Historiquement, ce sont les associations de cuisines et restaurants scolaires, au nombre de 13 aujourd'hui, qui ont pris en charge l'achat, la production, le service des repas aux enfants et leur facturation. Actives depuis 1887 pour la plus ancienne d'entre elles, elles sont issues d'une tradition séculaire fondée sur le bénévolat.

Aujourd'hui, les ACRS se sont professionnalisées: elles emploient une trentaine de personnes pour la production des repas (18 équivalents temps plein) et 80 personnes dans les offices de remise en température (38 équivalents temps plein). La gestion associative fonctionne toujours sur le mode du bénévolat, avec des comités soutenus par des secrétariats salariés. Trois associations bénéficient en plus de commissaires bénévoles qui appuient le personnel de cuisine et/ou le personnel parascolaire pour le service des repas aux enfants.

La Ville de Genève – Service des écoles et institutions pour l'enfance

La Ville de Genève, en particulier le Service des écoles et institutions pour l'enfance (ECO), met les infrastructures à disposition. Elle équipe et entretient huit cuisines de production, 39 offices de remise en température et 47 réfectoires. Outre ces subventions en nature, la Ville de Genève fournit un appui sous forme de support technique et administratif et d'un soutien financier, au travers d'une subvention au déficit. Le règlement relatif aux conditions de subventionnement des associations de cuisines et restaurants scolaires de la Ville de Genève, du 21 septembre 2005, cadre les conditions de ce subventionnement.

La production des repas

Quatre-vingt pour cent des repas (soit 4800 repas/jour) sont produits dans les huit cuisines de production gérées par huit ACRS. Les cinq associations qui n'ont pas de lieu de production achètent leurs repas soit auprès des associations productrices, soit auprès de prestataires externes et privés (Novae, Pro, Fondation Clair Bois, deux EMS et une crèche).

Les repas sont cuisinés puis refroidis, pour être ensuite livrés et réchauffés dans les offices de remise en température. Ce système dit de «liaison froide» permet de respecter les normes de sécurité alimentaire et d'assurer la qualité nutritive et gustative des repas.

Service des repas

En 2017, les 6000 élèves accueillis quotidiennement dans les restaurants scolaires sont pris en charge par le Groupement intercommunal pour les activités parascolaires (GIAP). Accompagnés par 500 animateurs et animatrices parascolaires, les enfants consomment leur repas dans 47 réfectoires situés dans les écoles ou leur environnement proche. L'espace étant limité, chaque réfectoire accueille généralement deux services de repas entre 11 h 30 et 13 h 30. Chaque élève consacre ainsi en moyenne 45 minutes au repas de midi.

Diagnostic de l'état existant

En 2015, alerté par la croissance importante de la fréquentation des restaurants scolaires, ainsi que par plusieurs rapports du Service de la consommation et des affaires vétérinaires (SCAV) mentionnant que certaines cuisines de production arrivaient probablement à la limite de leur capacité de production, le Service des écoles et institutions pour l'enfance a fait évaluer les huit cuisines de production existantes, soit:

1. Cropettes, rue Baulacre 4, 1202 Genève
2. Eaux-Vives, rue des Eaux-Vives 84, 1207 Genève
3. EFP Saint-Gervais, rue Bautte 10, 1201 Genève
4. Europe, avenue d'Aïre 42, 1203 Genève
5. Hugo-de-Senger, rue Rodo 3, 1205 Genève
6. Le Corbusier, rue Le-Corbusier 2, 1208 Genève
7. Pâquis, rue Royaume 14, 1201 Genève
8. Plantaporrêts, rue des Plantaporrêts 1bis, 1205 Genève

L'objectif de cet audit était de:

- déterminer la capacité de production actuelle ainsi que l'état de vétusté de chaque cuisine de production;
- planifier les investissements d'équipement nécessaires afin d'absorber la croissance attendue pour 2026.

Cette première étude – établie par le bureau ID2A et rendue en avril 2016 – a conclu que l'ensemble des cuisines de production se trouve actuellement en sur-production dans des espaces insuffisants. Confrontée aux besoins de production à venir, elle a logiquement conclu à l'aggravation de ces problèmes à l'horizon 2026 et à la nécessité d'accroître les surfaces de production et d'augmenter la taille des chambres froides ainsi que les capacités des cuisines en cuisson et en cellules de refroidissement rapide notamment.

Une étude complémentaire a ensuite été mandatée pour affiner le diagnostic au niveau des offices de remise en température et des réfectoires. L'objectif étant

à nouveau de planifier les investissements de telle sorte qu'à l'horizon 2026 les réfectoires et offices de remise en température soient en mesure d'accueillir les 8500 enfants et 800 animateurs et animatrices parascolaires attendus. Cette étude rendue en février 2017 a conclu à la nécessité de transformer et d'agrandir 13 offices de remise en température et 22 réfectoires.

Obligation légale et de sécurité

Les projets devront notamment se conformer aux règles de santé et de sécurité au travail établies par l'Office cantonal de l'inspection et des relations du travail (OCIRT), ainsi qu'aux règles d'hygiène du Service de la consommation et des affaires vétérinaires (SCAV).

Programme et descriptif des travaux

Confrontés à l'inadaptation des infrastructures de restauration scolaire à l'horizon 2026, le Département de la cohésion sociale et de la solidarité et la Direction du patrimoine bâti souhaitent lancer la présente étude afin de:

- définir, décrire et chiffrer les travaux nécessaires pour les cuisines de production, les offices de remise en température et les réfectoires;
- établir la faisabilité ou non des travaux au regard de l'état des bâtiments;
- proposer d'éventuelles solutions alternatives en termes de production et de service des repas;
- établir un calendrier des travaux tenant compte de la nécessité d'accueillir et de servir des repas en période scolaire.

Les contraintes à prendre en compte dans cette étude sont les suivantes:

- I) En matière d'organisation et de politique de restauration scolaire en Ville de Genève:

Le maintien de l'organisation actuelle:

- 13 associations de cuisines et restaurants scolaires en charge de la restauration scolaire (production/achat et service des repas);
- consultation et partenariat entre la Ville et les associations dans le cadre de la présente étude.

Une politique de restauration scolaire exigeante:

- des repas de qualité respectant les critères fourchette verte junior;
- des produits locaux dans les menus;
- le développement de deux menus quotidiens, dont un sans chair animale.

II) En matière de locaux et d'infrastructures:

Cuisines de production:

- production de 6500 à 7500 repas pour 150 jours scolaires, soit entre 975 000 et 1 125 000 repas par an;
- maintien dans la mesure du possible des huit cuisines de production in situ;
- livraison des repas en liaison froide;
- locaux et infrastructures modernes, accessibles (livraisons), fonctionnels, ergonomiques, efficaces, répondant à l'ensemble des normes d'hygiène et de sécurité.

Offices de remise en température:

- remise en température de 9300 repas quotidiens en liaison froide, 150 jours par an à midi;
- locaux et infrastructures modernes, accessibles (livraisons), fonctionnels, ergonomiques, insonorisés, permettant un travail efficace, répondant à l'ensemble des normes d'hygiène et de sécurité.

Réfectoires scolaires:

- accueil de 8500 enfants de 4 à 12 ans et de 800 accompagnants en deux services, 150 jours par an à midi;
- locaux accueillants, conviviaux, insonorisés, fonctionnels, répondant à l'ensemble des normes d'hygiène et de sécurité;
- mobilier adapté au service et aux enfants (deux hauteurs différentes);
- vaisselle lavable et récupérable;
- premier service destiné aux petits enfants sur assiette, deuxième service destiné aux plus grands en self (bain-marie mobile ou fixe);
- polyvalence garantissant un usage maximal des locaux;
- programme incluant également le vestiaire, les WC et les lavabos pour le lavage des mains et des dents.

Optimisation du dispositif

Des huit lieux de production cités ci-avant, la transformation et la rénovation de la cuisine de production des Plantaporrêts ont été retirées du champ de cette étude, car elle fait l'objet d'une demande de crédit de réalisation prévue pour être déposée simultanément à la présente.

En effet, le besoin impérieux de création de quatre classes supplémentaires, suite à la création de nouveaux logements sur le site de l'écoquartier de la Jonction,

a nécessité l'extension de l'école vers l'aile nord, celle justement qui contient la cuisine de production actuelle. Cette cuisine étant aujourd'hui totalement saturée, sa rénovation a naturellement été intégrée au projet de transformation de ce bâtiment (PFI N° 030.014.06).

La suppression du réfectoire, pour permettre la création de classes, a été compensée par la création d'un nouveau réfectoire scolaire, à deux pas, sur le site même de l'écoquartier. Ce projet fait aussi l'objet d'une demande de crédit déposée en parallèle.

Les mandataires auront pour mission de s'assurer de la bonne optimisation de tout le dispositif. Ils devront notamment:

- définir s'il vaut mieux maintenir et transformer la plus grande des cuisines de production, sise actuellement à l'école de l'Europe, ou s'il est préférable de l'intégrer dans le cadre de la rénovation de l'école Liotard, programmée pour 2020-2022;
- envisager la transformation de l'office de remise en température de l'école de Pré-Picot en cuisine de production.

Surfaces et capacités de production

	2016			2026		
	Prod. actuelle repas/jour	Surfaces existantes m ²	Nombre repas m ²	Prod. horizon repas/jour	Surfaces optimales m ²	Nombre repas m ²
Croquettes	470	69,9	6,7	600	173,2	3,5
Eaux-Vives	360	131,4	2,7	500	159,9	3,1
EFP Saint-Gervais	450	93,8	4,8	500	167,0	3,0
Europe ou Liotard	1120	160,2	7,0	2100	294,8	7,1
Hugo-de-Senger	870	86,4	10,1	700	188,1	3,7
Le Corbusier	985	133,4	7,4	1300	246,3	5,3
Pâquis	380	159,7	2,4	900	212,2	4,2
Plantaporrêts	790	151,0	5,2	800	198,5	4,0
Totaux	5425	986	5,5	7400	1640	4,5

Adéquation à l'Agenda 21

L'étude prendra en considération les enjeux énergétiques liés à l'exploitation des cuisines et des restaurants scolaires, à savoir les importants besoins de ventilation, de production de froid (chambres frigorifiques) et d'équipements de production ou de remise en température.

L'optimisation de la gestion des déchets des cuisines de production et des offices de remise en température est aussi un des enjeux importants de cette étude.

Estimation des coûts

L'estimation du coût total des travaux suivant une solution optimale fait partie du mandat d'étude. Les montants d'honoraires estimés ci-après sont basés sur une hypothèse au tarif temps, et non pas selon le coût de l'ouvrage.

<i>CFC</i>	<i>Libellé</i>	<i>Prix unitaire</i>	<i>Total arrondi</i>
1	Travaux préparatoires		60 000
10	Relevé, études géotechniques		60 000
104	Relevés, sondages	60 000	
5	Frais secondaires et comptes d'attente		2 579 700
50	Frais de concours		8 000
500	Frais de concours	8 000	
51	Autorisations, taxes		60 000
514	Autorisations et taxes	60 000	
52	Echantillons, maquettes, reproductions, documents		34 700
524	Reproduction de documents, héliographies	34 700	
59	Comptes d'attente pour honoraires		2 477 000
591	Architecte	1 650 000	
592	Ingénieur civil	80 000	
593	Ingénieur électricien	100 000	
594	Ingénieur en CV et conditionnement d'air	180 000	
595	Ingénieur en installations sanitaires	100 000	
596	Géomètre	10 000	
596.4	Acousticien	50 000	
596.6	Ingénieur en gestion des déchets	82 000	
596.9	Ingénieur désamiantage	30 000	
597	Ingénieur en sécurité	35 000	
599.5	Cuisiniste	160 000	
I.	Coût total du crédit d'étude (HT)		2 639 700
	+ TVA 7,7%		<u>203 300</u>
II.	Total du crédit demandé (TTC)		2 843 000

Référence au 13^e plan financier d'investissement (PFI) 2018-2029 (p. 52)

Cet objet est inscrit, en qualité de projet actif, sous le N° 030.098.01 du 13^e PFI 2018/2029, pour un montant à chiffrer.

Budget de fonctionnement

Le présent crédit d'étude n'impacte pas le budget de fonctionnement du Service des écoles et institutions pour l'enfance. L'éventuel impact budgétaire des projets qui en seront issus sera évalué dans le cadre de la demande de crédit de réalisation.

Charges financières annuelles

Si l'étude est suivie d'une réalisation, la dépense sera ajoutée à cette dernière et amortie sur la durée totale d'amortissement de l'opération.

En l'absence de réalisation, l'étude sera amortie en une annuité.

Autorisation de construire

Au terme des études, chaque lieu fera l'objet d'une requête en autorisation de construire auprès du Département de l'aménagement, du logement et de l'énergie.

Délai de réalisation

L'objectif de cette étude est d'assurer le service de restauration scolaire de la Ville de Genève à l'horizon 2026.

Service gestionnaire et bénéficiaire

Le service gestionnaire du crédit d'étude est la Direction du patrimoine bâti.

Le bénéficiaire est le Service des écoles et institutions pour l'enfance.

Tableaux récapitulatifs des coûts d'investissement, de fonctionnement et planification des dépenses d'investissement (en francs)

A. SYNTHÈSE DE L'ESTIMATION DES COÛTS

	Montants	%
Travaux préparatoires	60 000	2%
Frais secondaires et comptes d'attente	102 700	4%
Honoraires	2 477 000	87%
Frais financiers	203 300	7,7%
Coût total du projet TTC	2 843 000	100%

B. IMPACT ANNUEL SUR LE BUDGET DE FONCTIONNEMENT

Estimation des charges et revenus marginalement induits par l'exploitation de l'objet du crédit

Service bénéficiaire concerné: Service des écoles et institutions pour l'enfance (ECO)

CHARGES

30 - Charges de personnel		Postes en ETP
31 - Dépenses générales		
32/33 - Frais financiers (intérêts et amortissements)		
36 - Subventions accordées		
Total des nouvelles charges induites	0	

REVENUS

40 - Impôts	
42 - Revenu des biens	
43 - Revenus divers	
45 - Dédommagements de collectivités publiques	
46 - Subventions et allocations	
Total des nouveaux revenus induits	0

Impact net sur le résultat du budget de fonctionnement **0**

C. PLANIFICATION ESTIMÉE DES DÉPENSES ET RECETTES D'INVESTISSEMENT

Années impactées	Dépenses brutes	Recettes	Dépenses nettes
2018	800 000		800 000
2019	1 400 000	0	1 400 000
2020	643 000		643 000
Totaux	2 843 000	0	2 843 000

Au bénéfice de ces explications, nous vous invitons, Mesdames les conseillères municipales, Messieurs les conseillers municipaux, à approuver le projet de délibération ci-après.

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.