

4 juin 2018

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.

Rapport de M^{me} Michèle Roulet.

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 M^{me} Brigitte Studer, a étudié cette proposition aux séances des dates suivantes: le 1^{er} février, les 1^{er}, 15 et 23 mars, le 26 avril et le 3 mai 2018. Les membres de la commission remercient M^{me} Shadya Ghemati et M. Nicolas Rey pour la qualité de leurs notes de séances.

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.

Le texte de la proposition PR-1274 (de 10 pages) est à consulter en ligne (cf. annexe 1).

Séance du 1^{er} février 2018

Audition de M^{me} Esther Alder, conseillère administrative en charge du département de la cohésion sociale et de la solidarité, accompagnée de M. Serge Mimouni, directeur adjoint, de M^{me} 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 M^{me} Lara Cataldi, adjointe de direction au ECO

M^{me} 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.

M^{me} 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.

M^{me} 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.

M^{me} 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.

M^{me} 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.

Un 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.

M^{me} 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.

M^{me} 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.

Un 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?

M^{me} 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.

M^{me} 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?

M^{me} 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 M^{me} 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?

M^{me} 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.

M^{me} Cataldi répond 30 000 francs.

M^{me} 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 Plantaporêts 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 Plantaporêts 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.

M^{me} 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.

M^{me} 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.

M^{me} 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?

M^{me} 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 Croupettes 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?

M^{me} 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 1^{er} mars 2018

Audition du D^r 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 moisissés 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 lavés 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 préféreraient 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 urgentement 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 emplacements 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.

Un 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 M^{me} 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 M^{me} 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.

M^{me} 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 déboursé quelque 3 millions de francs pour ce faire?

M^{me} Cataldi explique qu'une vision globale permettrait d'atteindre une meilleure efficacité. 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.

M^{me} 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.

M^{me} 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/m²» 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?

M^{me} 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 Tremblay 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.

M^{me} 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.

M^{me} 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?

M^{me} Cataldi confirme. Il s'agit d'infrastructures qui disposent de suffisamment de place ou de matériel plus moderne.

M^{me} 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.

M^{me} 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 générerait 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.

M^{me} 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.

M^{me} 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.

M^{me} 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 XX^e 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.

M^{me} 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.

M^{me} 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.

M^{me} 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, M^{me} Cataldi estime que la surface serait de 170 m², 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.

M^{me} 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.

M^{me} Widmer souligne la relation triangulaire qui rassemble la Ville de Genève, les associations et les cuisiniers. M^{me} 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.

M^{me} 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 M^{mes} 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 M^{me} 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 proposition 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 des 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 M^{me} Esther Alder et M. Rémy Pagani avaient laissé entendre qu'une école dans le quartier du Mervelet devait être construite, un 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 M^{me} 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 M^{me} 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 M^{me} 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 M^{me} 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 un 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 M^{me} 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 imprévu»), 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 remplacer 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 M^{me} 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 (à consulter sur internet):

- annexe 1, proposition PR-1274 du Conseil administratif:
<https://www.ville-geneve.ch/conseil-municipal/objets-interventions/detail-objet/objet-cm/1274-175e/>
- annexe 2, rapport de la société ID2A produit en avril 2016
- 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