

Rapport de la commission des travaux chargée d'examiner la proposition du Conseil administratif du 4 février 2009 en vue de l'ouverture d'un crédit extraordinaire de 538 000 francs destiné à l'achat d'équipements et à des travaux de mise à niveau de différents restaurants et cuisines scolaires subventionnés par la Ville de Genève.

Rapport de M. Guy Dossan.

La proposition PR-676 a été renvoyée à la commission des travaux par le Conseil municipal lors de la séance plénière du 18 février 2009. Elle a été examinée lors des séances de commission des 18 et 25 mars 2009, sous la présidence de Mme Linda de Coulon.

Les notes de séances ont été prises par M. Jorge Gajardo Muñoz, que le rapporteur remercie pour l'exactitude de la prise de notes.

Rappel de la proposition

La Ville de Genève subventionne 13 associations, responsables de 40 restaurants scolaires (dont huit cuisines de production), qui servent plus de 4000 repas quotidiens, 150 jours par an. La majorité des restaurants scolaires se trouve dans des écoles.

On observe aujourd'hui une augmentation importante du nombre d'élèves fréquentant les restaurants scolaires. Cette augmentation, ainsi que la vétusté de certains de ces équipements, implique de nouveaux investissements.

Plusieurs restaurants scolaires centenaires ont été fondés dans le souci d'offrir aux enfants des familles nécessiteuses un repas chaud, il paraît donc inconcevable qu'aujourd'hui la Ville de Genève ne garantisse pas la poursuite de cette activité.

Seules huit associations produisent elles-mêmes leurs repas, les cinq restantes les achètent à leurs consoeurs. Le circuit «production-consommation» est rendu possible par un système dit de «liaison froide», qui conserve toutes les qualités nutritives des repas, tout en respectant les normes de sécurité alimentaires. Les repas sont produits, refroidis, livrés pour être ensuite réchauffés dans les restaurants grâce à des équipements de remise en température adéquats.

L'ensemble des restaurants scolaires bénéficie de la labellisation «Fourchette verte junior».

L'augmentation du nombre de repas servis a été de près de +10% durant la seule année 2007. Une des raisons les plus vraisemblables à cet accroissement, malgré

une stagnation des effectifs d'élèves, est sans aucun doute la nécessité qu'ont les parents de travailler tous les deux et à temps plein.

Réalisées il y a une vingtaine d'années, un grand nombre d'infrastructures de cuisines scolaires arrivent au terme de leur longévité et leurs équipements, malgré un entretien régulier, doivent être remplacés ou redimensionnés pour répondre aux besoins actuels.

En effet, malgré l'ouverture de nombreux nouveaux lieux de restauration scolaire pour faire face à l'accroissement des besoins, leur nombre n'est pas suffisant pour répondre à la demande de manière satisfaisante. On observe donc une pression accrue sur les équipements existants et une augmentation des services au détriment du confort des enfants.

Mais surtout, le Service de la consommation et des affaires vétérinaires (SCAV) a émis des préavis défavorables pour certains de ces équipements quant à la poursuite d'activités de restauration, constatant une incompatibilité entre les moyens à disposition et l'accroissement du nombre des repas, avec le risque de voir se poser des problèmes de sécurité alimentaire.

Les travaux décrits dans la proposition PR-676 sont indispensables à la poursuite d'une activité reconnue et saluée d'intérêt public. Il s'agit d'assurer la pérennité des repas dans les restaurants scolaires dans des conditions de qualité, d'hygiène et de sécurité alimentaires à la hauteur des exigences édictées par la Confédération.

Il est donc impératif que des mesures soient prises sous peine de devoir réduire la capacité, voire de fermer des restaurants scolaires.

1. Cuisine et restaurant scolaires de Plainpalais (école Hugo-de-Senger)

Installation d'une chambre froide et d'une cellule de réfrigération

L'Association des cuisines scolaires de Plainpalais produit chaque jour près de 850 repas, livrés dans six restaurants scolaires (Hugo-de-Senger, Allobroges, Ferdinand-Hodler, Sécheron, Micheli-du-Crest, Barthélemy-Menn).

Un rapport du SCAV, du début 2008, recommandant de restreindre de moitié la production de cette cuisine afin de garantir des conditions de production et de stockage répondant au niveau actuel des équipements (notamment la séparation des produits secs des produits cuisinés, ainsi que la capacité de refroidissement des repas), un projet de remise à niveau a été évalué en urgence.

Il s'agit d'installer une deuxième chambre froide positive ainsi qu'une cellule de refroidissement rapide supplémentaire. Une modification de la répartition des locaux permettra l'installation de la chambre froide positive. La cellule de refroidissement rapide supplémentaire sera installée à côté de l'équipement existant.

Le total des travaux pour le restaurant scolaire de l'école Hugo-de-Senger se monte à 125 000 francs.

Aucune demande d'autorisation n'est nécessaire.

Les travaux sont prévus durant les vacances scolaires de l'été 2009, permettant une mise à disposition des nouveaux équipements pour la rentrée scolaire d'août 2009, selon l'exigence du SCAV.

Le budget prévisionnel d'exploitation supplémentaire est estimé à 2000 francs par an.

2. Cuisine scolaire de l'école de l'Europe

Installation d'une laverie à marmites

La cuisine scolaire de l'école de l'Europe produit près de 850 repas par jour, livrés à neuf restaurants (Europe, Lyon 99, Franchises, Geisendorf, Cayla, Liotard, Devin-du-Village et Saint-Jean et Maison de quartier de Saint-Jean). La progression moyenne annuelle du nombre de repas confectionnés ces dernières années est d'environ 7%, ce qui implique un équipement de laverie plus performant et adapté aux volumes des ustensiles de cuisine à laver.

Le total des travaux pour le restaurant scolaire de l'école de l'Europe se monte à 39 000 francs.

Aucune demande d'autorisation n'est nécessaire.

La durée des travaux ne prenant que quelques jours, ceux-ci peuvent se faire en cours d'année scolaire. La mise à disposition de ce nouvel équipement est souhaitée le plus rapidement possible.

Le budget prévisionnel d'exploitation supplémentaire est estimé à 1350 francs par an.

3. Cuisine scolaire de l'école Le-Corbusier

Remplacement de deux braisières et d'une marmite basculante

La cuisine de production de l'école Le-Corbusier produit 650 repas par jour, livrés à cinq restaurants (Le-Corbusier, Contamines, Pré-Picot, Allières et 31-Décembre).

Les équipements datent de près de vingt ans et ont dû faire face à un accroissement constant des besoins en repas. Le remplacement du matériel existant permettra de produire de plus grandes quantités dans de meilleures conditions.

Le total des travaux pour le restaurant scolaire de l'école Le-Corbusier se monte à 79 000 francs.

Aucune demande d'autorisation n'est nécessaire.

La durée des travaux ne prenant que quelques jours, ceux-ci peuvent se faire en cours d'année scolaire. La mise à disposition de ce nouvel équipement est souhaitée le plus rapidement possible.

Aucune plus-value sur le budget d'exploitation.

4. Cuisine scolaire de l'école Saint-Gervais

Nouvelle ventilation cuisine et création d'un W.-C.-douche pour adultes

Le Service des écoles et institutions pour l'enfance a entrepris d'évaluer la construction de toilettes et d'une douche pour les employé-e-s, en plus des W.-C. existants filles et garçons, pour répondre aux normes et à une demande du Conseil municipal.

De plus, le système de ventilation de la cuisine de production doit être remplacé afin d'augmenter la capacité d'évacuation des vapeurs pour répondre à l'augmentation de la production et aux normes de sécurité.

Le total des travaux pour le restaurant scolaire de l'école Saint-Gervais se monte à 165 000 francs.

Aucune demande d'autorisation n'est nécessaire.

La durée des travaux ne prenant que quelques jours, ceux-ci peuvent se faire en cours d'année scolaire. La mise à disposition de ce nouvel équipement est souhaitée le plus rapidement possible.

Aucune plus-value sur le budget d'exploitation.

5. Cuisine scolaire de l'école des Cropettes

Réfection des sanitaires et de l'économat

Le SCAV demande, dans un rapport établi en août 2007, que les toilettes du restaurant scolaire soient adaptées aux besoins des enfants prenant des repas à midi, en nombre suffisant et surtout dans des conditions répondant aux normes d'hygiène actuelles et que des travaux soient également effectués dans la salle à manger et l'économat, afin de répondre aux besoins actuels.

Le total des travaux pour l'école des Cropettes se monte à 130 000 francs.

Aucune demande d'autorisation n'est nécessaire.

La durée des travaux ne prenant que quelques jours, ceux-ci peuvent se faire en cours d'année scolaire. La mise à disposition de ce nouvel équipement est souhaitée le plus rapidement possible.

Séance du 18 mars 2009

Audition de M. Manuel Tornare, maire de la Ville de Genève et conseiller administratif chargé du département de la cohésion sociale, de la jeunesse et des sports, de Mme Isabelle Widmer-Bisevac, cheffe du Service des écoles et institutions pour l'enfance, et de M. Olivier Koeb, architecte au Service des écoles et institutions pour l'enfance

Mme Widmer-Bisevac rappelle que la Ville subventionne 13 associations, qui gèrent 40 restaurants scolaires situés sur son territoire, qui servent chaque jour 4000 repas, et qu'il y a huit cuisines de production pour tous ces restaurants, dont les équipements sont parfois vétustes et nécessitent un renouvellement ou une adaptation.

Elle ajoute que la forte augmentation d'inscriptions aux restaurants scolaires et au parascolaire accroît la pression sur les cuisines. De plus, dans certains cas, le Service cantonal de la consommation et des affaires vétérinaires (SCAV) a émis des exigences de conformité aux normes, nécessaires à la poursuite des activités de restauration. Elle souligne que les travaux sont nécessaires sous peine de devoir, à terme, baisser ou arrêter la production de repas.

M. Tornare tient à rappeler que tous les restaurants scolaires pratiquent aujourd'hui les mêmes prix, alors qu'auparavant les tarifs variaient en fonction des quartiers. Il dit être attaché à quatre principes d'alimentation à appliquer dans les restaurants scolaires: quantité, qualité, diversité et sécurité. Ces principes impliquent bien évidemment des contraintes. La fréquentation en hausse des restaurants est un signe de succès, mais elle se traduit par une pression sur les équipements et implique donc une vigilance accrue.

A une question d'un commissaire démocrate-chrétien sur la capacité de la Ville de Genève à anticiper l'augmentation de la fréquentation dans les restaurants scolaires, Mme Widmer-Bisevac répond que la moyenne de progression cantonale se situe à 10% par an. Elle précise que la planification scolaire, que le Service des écoles et institutions pour l'enfance mène avec le Service de l'urbanisme, en se fondant sur les taux de fréquentation, inclut aussi une réflexion sur les besoins des cuisines scolaires. Le maire ajoute que cette réflexion est en marche et il souligne que, contrairement à d'autres communes, en Ville de Genève il n'y a pas d'exclus.

A la question du même commissaire sur le taux de parents qui ne payent pas, il est répondu qu'il y a 300 000 francs d'impayés, dont 200 000 francs en contentieux, soit 15%-20%. Il y a certes de mauvais payeurs, mais la plupart des cas sont toutefois dus à des difficultés financières. En outre, certaines associations sont plus ou moins bien organisées pour envoyer les rappels. Le magistrat tient également à préciser qu'à Genève aucun enfant n'est refusé dans les restaurants scolaires, aussi bien dans la municipalité que dans le canton.

Un commissaire libéral souhaiterait savoir de quand datent les normes invoquées par le SCAV, quand elles seraient susceptibles de changer et si elles sont cantonales, fédérales ou européennes. Il aimerait aussi connaître la durée de vie estimée des équipements inclus dans la proposition PR-676.

M. Koeb explique que les équipements actuels sont conformes aux normes qui étaient en vigueur au moment où ils ont été installés, ce qui explique que ces équipements soient encore en fonction. Par contre, des adaptations s'imposent pour répondre à la hausse de la demande. De plus, l'entretien des appareils les plus anciens commence à être difficile. Investir pour les changer coûte, mais multiplier les réparations coûte davantage. Pour lui, les normes dont il est question sont davantage des «normes de bon sens» que des exigences légales. Le magistrat estime que les normes en matière de restauration sont moins nombreuses en Suisse qu'ailleurs. Les exigences proviennent d'autre part le plus souvent du Canton. Mme Widmer-Bisevac propose de consulter les rapports du SCAV et les normes suivies par le Service de l'énergie et de donner une réponse écrite à la commission.

Le commissaire radical s'étonne de voir qu'une douche est demandée à l'école de Saint-Gervais. Faut-il donc s'attendre à une série de demandes de crédit pour avoir des douches partout? Il lui est répondu que toutes les cuisines n'ont pas de douches, mais, dans le cas de Saint-Gervais, il en existe une qui doit être déplacée. La supprimer signifierait donc une perte de confort. M. Koeb précise que, du point de vue des normes, les douches pour le personnel sont recommandées.

Les cuisines arrivant au terme de leur longévité avec plus de 20 ans, un commissaire de l'Union démocratique du centre souhaiterait savoir, s'il est judicieux de faire tous ces travaux vu le nombre d'années des bâtiments eux-mêmes. Il lui est répondu que la proposition PR-676 s'applique à des équipements et non pas à des bâtiments, qui, eux, sont en état.

Séance du 25 mars 2009

Les commissaires ayant reçu les informations complémentaires demandées lors de la séance précédente, cette séance est donc consacrée à la discussion et au vote.

L'objet ayant toutefois été clairement présenté et répondant à des besoins avérés et justifiés, il ne soulève pas de discussion nourrie.

Tous les groupes voteront donc la proposition PR-676.

Le Parti démocrate-chrétien recommande toutefois de rendre attentif le Conseil administratif à l'importance de présenter sans délai les demandes de crédit de rénovation dont l'utilité est évidente et exprime à nouveau son souhait qu'il gagne en proactivité dans ce domaine, si important pour les enfants et les familles.

Arrivée au terme de l'examen de la proposition PR-676, la commission des travaux, à l'unanimité de ses membres, vous propose, Mesdames et Messieurs les conseillers municipaux, d'approuver l'arrêté ci-dessous:

PROJET D'ARRÊTÉ

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,

arrête:

Article premier. – Il est ouvert au Conseil administratif un crédit extraordinaire de 538 000 francs destiné à l'achat d'équipements et aux travaux pour la mise à niveau de différents restaurants et cuisines scolaires subventionnés par la Ville de Genève.

Art. 2. – Au besoin, il sera provisoirement pourvu à la dépense prévue à l'article premier au moyen d'emprunts à court terme à émettre au nom de la Ville de Genève, à concurrence de 538 000 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, et amortie au moyen de 10 annuités qui figureront au budget de la Ville de Genève de 2010 à 2019.