

Rapports de majorité et de minorité de la commission des travaux et des constructions chargée d'examiner la proposition du Conseil administratif du 26 janvier 2022 en vue de l'ouverture de deux crédits pour un montant total de 11 650 800 francs, soit:

- 10 395 300 francs destinés à la rénovation des infrastructures de la restauration scolaire et à sa réorganisation, première étape, dans six écoles de la commune de Genève, propriétés privées de la Ville de Genève;**
- 1 255 500 francs destinés à l'équipement en mobilier et matériel d'exploitation de six écoles, d'une cuisine de production et de cinq offices de remise en température et leurs réfectoires.**

A. Rapport de majorité de M^{me} Paule Mangeat.

Cette proposition a été renvoyée à la commission des travaux et des constructions par le Conseil municipal lors de la séance du 8 mars 2022. La commission l'a étudiée lors de deux séances, le 13 avril et le 22 juin 2022, sous les présidences de M. Daniel-Dany Pastore puis de M. Timothée Fontolliet. Les notes de séances ont été prises par M^{me} Alicia Nguyen que la rapporteuse remercie pour la qualité du travail effectué.

Séance du 13 avril 2022

Audition de M^{me} Frédérique Perler, maire en charge du département de l'aménagement, des constructions et de la mobilité, accompagnée de M. Sébastien Schmidt, adjoint à la Direction du patrimoine bâti (DPBA), de M^{me} Stéphane Imbert-Chuat, architecte à la DPBA, de M^{mes} Isabelle Widmer Bisevac, cheffe du Service des écoles et institutions pour l'enfance (ECO), et Lara Cataldi Manzoni, adjointe de direction à l'ECO

Audition de M^{me} Christina Kitsos, conseillère administrative en charge du département de la cohésion sociale et de la solidarité, accompagnée de M^{mes} Berthelot et Lerch

M^{me} Perler rappelle que le département qu'elle préside est en charge des travaux de réalisation, et que M^{me} Kitsos est en charge du département bénéficiaire de cette proposition. Cette demande de crédit fait suite à un crédit d'étude qui a été voté en 2018 pour concevoir un programme de rénovation des cuisines, offices et restaurants scolaires existants. C'est une opération très importante, c'est pourquoi ils ont imaginé présenter deux demandes de crédit: une première pour des travaux urgents à faire d'ici 2023 et une autre proposition venant dans un deuxième temps. Les services vont ainsi pouvoir poursuivre les études

pour des réfectoires moins urgents à transformer. Cette opération de très grande ampleur doit répondre aux besoins en augmentation de la population et la présente proposition fait aussi partie de cette opération globale de rénovation de ces infrastructures.

M^{me} Kitsos indique qu'il y a une très forte augmentation, de 6% d'année en année, des familles intéressées par les structures parascolaires. Elle souligne que celle-ci est plus importante que l'augmentation démographique. Cela s'explique notamment par l'augmentation des taux d'activité des parents et en particulier des femmes, qui ont de plus en plus souvent des emplois à temps plein. A Genève, le parascolaire est un droit inscrit dans la Constitution. Le besoin en locaux parascolaires n'a pas été pris en compte dans toutes les écoles, et en trouver est un véritable défi. Il est donc nécessaire de répondre à ces besoins. Ce qui est présenté aujourd'hui va dans ce sens: comment rénover, agrandir ces lieux pour mettre en place des restaurants parascolaires en répondant à un objectif de quantité, mais aussi de qualité? La Haute école pédagogique du canton de Vaud a soulevé que les enfants, pendant leur pause de midi, sont fatigués et stressés alors que ce temps de repos est nécessaire pour que les enfants soient dans les meilleures conditions d'apprentissage pour les cours de l'après-midi.

M. Schmidt commence par l'historique de l'opération et indique qu'il s'agit d'un montant total de 11 650 000 francs, dont 10 395 000 francs sont destinés à la rénovation des infrastructures et 1 255 500 francs à tous les équipements mobiles nécessaires au bon fonctionnement de ces lieux. L'historique a commencé par l'audit des infrastructures existantes par un bureau spécialisé souhaitant faire une opération d'envergure pour recalibrer les lieux. En juin 2018, le Conseil municipal a voté ce crédit d'étude. A l'époque il y avait huit cuisines de production. La première mission donnée à leurs mandataires était de reconsidérer l'ensemble du dispositif pour chercher l'optimum à tous les niveaux, ce qui a servi de base à toutes leurs études. Il indique qu'il y a un impératif de temps qui a exigé qu'ils agissent en deux étapes, comme l'a dit M^{me} Perler, et qu'ils viendront présenter la deuxième proposition dans une année environ. En parallèle, deux projets ont été votés dans deux écoles – école de Chandieu avec une nouvelle cuisine de production et rénovation de l'école de Liotard avec l'implantation d'une seconde cuisine de production – permettant déjà d'augmenter la production des repas en termes de capacité. Il montre ensuite une carte de localisation des sites. Les lieux cerclés en rouge sont ceux qu'il présente ce soir. L'objet du jour est de commencer par ajouter une nouvelle cuisine de production à l'école Hugo-de-Senger. L'astuce est que cette surcapacité va leur permettre de moins affecter d'autres cuisines. Il y a ensuite six lieux d'offices et réfectoires qui ont soit besoin de rénovation, soit besoin d'agrandissement.

M^{me} Widmer répète qu'ils sont aujourd'hui venus devant la commission des travaux et des constructions au sujet de l'augmentation des effectifs au parascolaire

pendant la pause de midi. Accueillir les enfants pour le repas de midi est devenu une obligation légale. Les effectifs scolaires et parascolaires ont beaucoup augmenté. A midi, en 2010, le parascolaire accueillait 4000 enfants à peu près. Aujourd'hui, plus de 6500 enfants s'y rendent. Il faut les asseoir mais aussi produire les repas. A ce jour, 55% des enfants scolarisés en Ville de Genève fréquentent le parascolaire. Elle précise qu'il s'agit d'une moyenne, et qu'il arrive qu'une école atteigne les 75%. Elle ajoute qu'ils sont allés voir la DPBA pour trouver une solution. Ils voient des évolutions sociétales sur la prise en charge des enfants sur le temps de midi et souhaitent atteindre une capacité de prise en charge en moyenne de 70% des enfants scolarisés, soit 9000 enfants en 2026-2027. Elle explique qu'environ 1 000 000 de repas sont produits par an par les huit cuisines de la Ville, et deux cuisines d'entreprise.

Le processus est le suivant: les repas sont refroidis rapidement et transportés dans des offices où ils sont remis en température. Ils sont ensuite servis dans les 53 réfectoires où mangent 7000 personnes. Cette mission est confiée à des associations de cuisine et restaurants scolaires, qui gèrent eux-mêmes la production ou achètent des repas. Elle indique que quatre associations viennent de cesser leur activité, donnant ainsi leur mission à la Ville. Elle précise que 80% de cette mission est assurée par des associations, et 20% par la Ville. Elle énonce ensuite le système actuel de distribution des repas, qui est développé au gré des opportunités données sur des dizaines d'années. Il est vrai que ce système-là d'opportunité n'était plus envisageable dû au volume de production, et ils ont aujourd'hui besoin de maîtriser et de rationaliser le système pour anticiper ce qui est à venir. Comme l'a dit M. Schmidt, elle indique que le modèle que leur ont proposé les mandataires les a séduits pour différentes raisons. Cependant, l'ECO a demandé aux mandataires de pousser au maximum la capacité de production de chaque cuisine pour les rendre plus efficaces tout en tenant compte des contraintes architecturales. Ils savaient que toutes les cuisines ne pourraient pas être développées. Il y avait la volonté que chaque cuisine puisse produire entre 1000 et 2500 repas, dans un désir de ne pas multiplier le nombre de petites cuisines. Elle ajoute qu'ils ont aussi souhaité étudier dans quelle mesure ils pourraient rationaliser les transports.

Ils ont donc créé un modèle où il y aura sept cuisines de production. Elle explique qu'ils en ont actuellement huit, mais deux vont être construites, une a déjà été transformée et trois vont être fermées. Cela a déjà été communiqué aux prestataires, qui comprennent que leurs petites productions sont devenues obsolètes et ne peuvent pas devenir professionnelles au niveau que la Ville souhaite. Elle ajoute que quatre cuisines vont être transformées pour arriver au niveau souhaité. Elle souligne que les réfectoires sont aussi un énorme enjeu. Ils ont réfléchi avec les mandataires à ce que les offices augmentent leur capacité de service afin de permettre aux réfectoires d'accueillir plus d'enfants, et ce dans de bonnes

conditions. Le temps de la pause de midi doit être de qualité afin de permettre aux enfants de se ressourcer et de se reposer. Le maintien de la prestation pendant le temps des travaux représente un enjeu de coordination important. Il y a 31 sites à mettre en travaux; il n'est pas possible de les entreprendre en même temps et tout ne pourra être réalisé pendant les vacances scolaires, les travaux étant trop importants. Même si des travaux doivent être entrepris pendant l'année scolaire, il faut continuer à nourrir et à accueillir les enfants. Ils devront certes réfléchir à une solution lorsque les travaux commenceront, mais elle indique qu'ils ont déjà anticipé cette réflexion.

M. Schmidt complète le propos: la différence entre les 31 sites traités et les 54 sites existants en Ville vient du fait que, dans les diagnostics, ils n'ont considéré que les établissements jugés insuffisants en termes de quantité et qualité.

M^{me} Berthelot montre le tableau des rocade, comprenant l'ensemble des cuisines de production. Pour rendre intelligible ce projet, ils ont fait cinq lots regroupant des travaux en plusieurs étapes, leur souci étant d'assurer la continuité des repas jusqu'à la fin des travaux afin de ne pas surcharger les autres cuisines. C'est pour cela qu'ils ont proposé de mettre en place la cuisine d'Hugo-de-Senger, qui produira 1100 repas et leur permettra de fermer chaque cuisine en augmentant la production globale. Elle indique qu'ils arriveront en 2028, avec un peu de marge, au chiffre qui leur a été demandé. Certaines cuisines de production diagnostiquées comme moins ergonomiques seront fermées. Elle explique le programme type de ce mandat: ils travaillent à l'amélioration des cuisines de production et des offices de régénération, mais également à celle des réfectoires. Ils ont été tenus de mettre en place la liaison froide, un grand principe de production où les repas sont produits la veille, refroidis rapidement pour des raisons de sécurité alimentaire, conditionnés, mis dans des thermoports et stockés jusqu'au lendemain où ils sont livrés dans les offices de régénération pour être consommés ensuite.

Les cuisines de production sont pensées sur un deuxième principe qui est celui de la marche en avant, spatiale ou temporelle. Cela permet de ne pas croiser les flux propres et sales, les denrées cuites et crues, ainsi que les flux de personnels. Elle indique que les offices de régénération reçoivent la quantité de repas qu'ils serviront chaque jour afin de les réchauffer. Elle ajoute qu'il y aura aussi une mutualisation avec le Groupement intercommunal pour l'animation parascolaire (GIAP), et que le programme pour les réfectoires est multiple: il est prévu d'augmenter la capacité d'accueil de diverses manières, de travailler sur l'acoustique, de créer plus d'ergonomie en créant des meubles-chariots, etc. Elle présente ensuite les modifications de la salle d'Hugo-de-Senger, qui est de plain-pied, d'une taille raisonnable, étant une ancienne salle de rythmique. Elle explique ensuite qu'une cuisine de production est assez complexe et montre les plans où figurent quatre chambres froides et une légumerie. Le flux emmène ensuite sur une zone de production chaude où se trouvent notamment les fours.

Une fois que les repas sont cuits, ils sont mis dans des zones de refroidissement rapide. Tout ce processus leur permet de respecter un flux du cru au cuit. Elle présente ensuite l'école des Allières, où l'office est assez réduit: c'est un étage semi-enterré. Ils ont proposé d'agrandir l'office de régénération, dédié au réchauffement, et créé une laverie dans la zone de circulation, afin que les flux propres et sales soient à nouveau séparés. Il y a ensuite trois réfectoires, ce qui permet de séparer les enfants dans le but de diminuer les nuisances sonores. Elle souligne finalement que des meubles-chariots peuvent être vus sur le plan.

M. Schmidt aborde le sujet des transformations. Il indique qu'il y a une série d'équipement qui sont encore en bon état: des matériaux, revêtements de sol, casseroles et autre mobilier de réfectoire. Ils ont lancé un processus de revalorisation avec l'entreprise Materium, qui récupère des objets de construction dans un état suffisamment bon pour faire du réemploi. Il ajoute que cela a du sens, les délais de livraison étant particulièrement importants au vu de la situation géopolitique. Il souligne que certains équipements sont passablement chers mais solides et professionnels. Dans la proposition, en cahier central, le prix de ces équipements est détaillé. Il ajoute que le poste le plus important est la cuisine de production, qui nécessite un équipement particulier valant entre 600 000 et 700 000 francs. Le second gros objet de cette proposition est l'école de Budé, où un réfectoire est créé dans un bâtiment classé historiquement, ce qui justifie le coût de cette opération particulière. Une part du crédit d'étude, soit 533 000 francs sur les 2,6 millions votés en 2018, sont déduits du crédit de construction. Il rappelle que le total du crédit demandé s'élève à 10 395 000 francs. Il ajoute que toutes ces rénovations ont fait l'objet de requêtes d'autorisation de construire, qui ont toutes été délivrées. Les travaux de ces six projets sont planifiés de manière continue sur dix-huit mois. Ils espèrent commencer fin 2022 afin d'arriver le plus tôt possible lors de la rentrée 2023 avec les premiers objets prioritaires, qui pourront peut-être déborder un peu sur 2024. Ils reviendront en 2023 avec le solde de l'opération globale, qui est déjà inscrite au plan financier d'investissement (PFI).

Questions-réponses

Un commissaire soulève avoir participé hier à une séance de l'Hospice général qui a indiqué qu'il y avait 15 000 réfugiés ukrainiens à Genève. Il demande quel sera l'impact au niveau parascolaire. Concernant l'école d'Hugo-de-Senger, il demande pourquoi ils n'ont pas regroupé cette école avec celle des Minoteries, compte tenu de leur proximité. Ensuite, il lui semble que certains aménagements à l'intérieur de l'école Hugo-de-Senger rencontrent des problèmes et il demande la confirmation que c'est le cas. Il soulève qu'ils vont utiliser la salle de rythmique, mais demande où sera raccordée l'eau. Finalement, il demande en quelle matière seront les bacs utilisés pour mettre la nourriture des enfants. Il espère que ça ne sera pas de l'aluminium, pas bon pour l'environnement ni pour la santé.

M^{me} Widmer répond que les personnes en provenance d'Ukraine sont un sujet d'actualité. La Ville est associée à plusieurs groupes de travail afin de suivre l'évolution de la situation. Ils ont ouvert une salle pour l'accueil en journée des réfugiés, gérée par la Croix-Rouge genevoise. Ils ont recensé les espaces pouvant être mis à disposition comme classe d'accueil, soit parce qu'ils sont encore disponibles ou peuvent être mutualisés. Ils essaient ainsi d'anticiper le plus possible. Les derniers chiffres disent que Genève accueillera 6000 nouvelles personnes. Pour l'instant, 200 enfants ont été scolarisés dans le canton. Elle indique qu'au pire des cas ils pourront acheter de la nourriture à l'extérieur si nécessaire et devront augmenter la capacité d'accueil des lieux. Concernant Hugo-de-Senger et les Minoteries, l'idée est d'avoir un réfectoire pour chacune des écoles. Elle explique qu'il y a notamment deux services pour le repas et un temps de sieste qui est prévu pour les petits et, s'ils doivent se déplacer d'une école à l'autre, cela leur fera perdre trop de temps. Elle ajoute que les Minoteries ne sont plus une école mais un restaurant parascolaire qui répond au manque de place de l'école de la Roseraie. A Hugo-de-Senger, la salle qui sera transformée en cuisine n'est pas une salle de rythmique mais une salle polyvalente, peu utilisée par l'école et parfois mise à disposition des habitants de quartier qui peuvent la louer. Elle peut donc être réquisitionnée sans préjudice au programme scolaire.

Le commissaire souligne que l'Hospice général a indiqué qu'il y avait déjà 400 enfants scolarisés dans le canton.

M^{me} Widmer explique ne pas avoir regardé les chiffres aujourd'hui.

Un commissaire demande la date de fin de tout le processus.

M^{me} Berthelot répond que la fin des travaux est prévue pour 2028.

Le commissaire relève qu'il y a une école sur la rive droite, et cinq sur la rive gauche. Il souhaite savoir ce qui explique ce déséquilibre.

M^{me} Berthelot répond que la problématique de production se trouve plus sur la rive gauche que sur la droite, en partie car la cuisine des Eaux-Vives est désaffectée. Elle ajoute que les cuisines qui ont une production plus importante se trouvent sur la rive droite.

Le commissaire remarque qu'ils pourraient arrêter de travailler avec Novae. Il demande si des économies seront faites, s'il sera plus rentable de produire en interne.

M^{me} Widmer ne peut pas encore dire à ce stade s'ils vont ou non arrêter de travailler avec des prestataires. Elle explique que cela dépendra, en 2028, s'ils seront indépendants ou non d'un prestataire externe. Elle rectifie qu'ils ne travaillent plus avec Novae mais avec Kidelis et qu'ils ont ainsi fait des économies suite à un appel de marché public.

M^{me} Cataldi explique que les outils de production pourront être utilisés tant par des associations que des sociétés. Ils sont mis à disposition de celui qui est capable de s'en servir en respectant les critères de la Ville, tels qu'ils évolueront. Il y a aujourd'hui huit cuisines de production ainsi qu'un prestataire extérieur, qui cuisine dans sa propre cuisine. Cela sera peut-être une solution, selon les outils de production qui leur permettront de travailler comme ils le souhaiteront en 2028. Au niveau du prix, quand on compare tant au niveau de la qualité de la prestation que du contenu de l'assiette et des prix, les différentes associations et sociétés sont équivalentes, ce qui crée une concurrence.

Le commissaire demande s'ils ne pourraient pas travailler davantage avec les sociétés externes, les prestations étant équivalentes, et économiser sur des travaux conséquents.

M^{me} Widmer répond par la négative, mais admet que ça aurait été une possibilité de fermer toutes les cuisines et d'externaliser le tout. Cependant, la Ville perdrait alors tout le contrôle de la production et elle rappelle que cela comporte toujours un risque. L'ECO souhaite aussi garder des cuisines de taille relativement petite afin de garantir la qualité. Elle informe qu'ils ne cessent pas pour autant leur collaboration avec diverses associations.

Le commissaire demande ce qu'il y a actuellement dans la ferme de Budé.

M^{me} Widmer répond qu'il n'y a pas grand-chose: une bibliothèque, quelques locaux parascolaires ainsi qu'une salle de travaux manuels.

M^{me} Berthelot ajoute qu'ils vont construire un réfectoire à l'étage inférieur avec un office et des locaux qui seront utilisés par le GIAP.

M^{me} Cataldi souligne que c'est un espace qu'ils pourraient mettre à profit de façon plus importante.

M^{me} Widmer soulève qu'ils feront ici d'une pierre deux coups. C'est un secteur hautement mis sous pression en termes d'effectif scolaire. Ils vont donc rapatrier tout le parascolaire dans la ferme De-Budé, ce qui va permettre de libérer le réfectoire qui occupe maintenant des salles de classe, et donc de regagner des salles de classe.

Une commissaire demande si, lors des travaux et fermeture de certains réfectoires, ils vont déplacer les enfants dans les écoles les plus proches entre 11 h 30 et 13 h 30.

M^{me} Cataldi indique qu'il y aura un planning et une manière de faire différente selon chaque école. S'ils ne savent pas où placer les enfants, ils privilégieront les travaux pendant les vacances d'été. Pour d'autres, ils savent déjà où ils pourront placer les enfants, et des bus TPG pourront être affectés à leurs déplacements.

La commissaire remarque que l'engagement de qualité de cette pause sera fortement dégradé pendant cette période.

M^{me} Cataldi confirme, mais souligne que ça ne sera que pendant la durée des travaux.

La commissaire rappelle que certaines écoles avaient rencontré des inconvénients lors de tels déplacements, obligeant notamment les enfants à se dépêcher de manger lors du deuxième service pour revenir à leur école, ne leur laissant pas de vrai temps de pause.

M^{me} Widmer soulève qu'ils font un énorme travail depuis quelques années pour professionnaliser le temps de midi et l'organisation au sein du réfectoire. Elle explique qu'il était auparavant géré par des associations, ça l'est toujours, mais elles ont toutes signé l'année dernière un contrat de prestation qui rentrera en vigueur en septembre, et qui permettra notamment de clarifier les rôles des uns et des autres. Ils ont organisé chaque geste fait dans le réfectoire pour que l'accueil soit plus professionnel et que les enfants ne soient pas dans la précipitation. Elle indique que ce travail est encore en cours.

La commissaire souhaite également savoir s'il y aura un réfectoire dans toutes les écoles.

M^{me} Widmer répond qu'il y aura des réfectoires dans la très grande majorité des écoles, mais que certains réfectoires ne seront pas suffisamment grands pour accueillir tous les enfants. Des élèves devront encore se déplacer. Mais cette situation évoluera sur plusieurs années.

Une commissaire demande si un éco-bilan a été fait sur cette façon d'organiser les cuisines scolaires. Il lui semble qu'il y aurait beaucoup de points à améliorer, notamment sur les emballages, la conservation et le transport. Elle demande s'ils pourraient réfléchir à une perspective allant dans le sens du développement durable.

M. Schmidt explique que plusieurs choses sont mises en place. Ils essaient d'optimiser les transports et de faire des livraisons aux écoles qui sont le plus près. Le réemploi de tous les matériaux en bon état fait aussi partie de ces efforts.

M^{me} Widmer relève qu'ils ont fait un immense travail depuis plusieurs années pour réfléchir à la durabilité des repas. Une étude a été faite et a analysé tous les bons de commande des chefs de cuisine afin de voir notamment la provenance des aliments, les labels, la saisonnalité, etc. Une évaluation leur a ensuite été donnée ainsi que des pistes de travail pour améliorer ce qui peut l'être. Les résultats étaient plutôt bons, mais des efforts doivent encore être fournis notamment autour des labels et des poissons. C'est pour cette raison que la Ville s'est engagée dans

la mise en place d'une charte alimentaire durable. Un deuxième repas végétarien par semaine est également servi depuis cette rentrée scolaire.

La commissaire demande s'il est imaginable qu'une école puisse plutôt faire une sorte de formation de cuisine scolaire avec ses propres élèves, qui prépareront ensuite eux-mêmes le repas de midi.

M^{me} Widmer répond par la négative. Pour 7000 repas par jour, il faut une infrastructure énorme. Ils se concentrent cependant sur la façon de raconter aux élèves ce qu'ils mangent afin qu'ils s'y intéressent.

Un commissaire a observé deux types de production dans les cuisines qui préparent à l'avance les repas. Soit la nourriture arrive dans des assiettes, et chacun réchauffe son plat, soit tout est mis dans des moules et chacun vient se servir. Il est étonné qu'ici les repas soient mis au congélateur après avoir été cuisinés et refroidis.

M^{me} Widmer rectifie et précise qu'ils ne sont pas mis au congélateur, mais refroidis très rapidement.

Le commissaire demande pourquoi le projet comprend déjà des repas végétariens. Selon sa compréhension, la cuisine ne change pas.

M^{me} Kitsos indique que cela fait partie de la charte alimentation. C'est une des mesures du plan d'urgence climatique du Conseil administratif. Il y a ici non seulement un objectif de santé mais aussi environnemental. Elle souligne que cette initiative, qui comprend des plats végétariens et la diffusion d'une brochure, a rencontré un grand succès.

Une commissaire demande si un chiffrage des économies du réemploi a été fait. Concernant les légumes de quatrième gamme, elle aimerait savoir de quoi il s'agit exactement. Au sujet de la légumerie, elle a compris qu'elle avait une moindre utilité concernant les légumes de quatrième gamme. Ils ont aussi parlé de mise à disposition pour d'autres occasions; elle demande si ça serait pour des privés, et si ça concernerait seulement les cuisines de production ou le reste également.

M. Schmidt explique que le recyclage d'éléments en bon état est possible pour autant que le processus administratif en vigueur en Ville soit correctement suivi, ce qui implique de vérifier tout d'abord si un usage interne à la Ville peut être trouvé, sinon s'il est possible de vendre les objets, sinon de les remettre à des fins d'usage auprès d'associations dont les buts sont reconnus. Un inventaire est actuellement en cours de réalisation avec l'association Materium, qui les accompagne et inventorie tout ce qui peut être récupéré. Le département des finances, de l'environnement et du logement les aide à mettre en place ce dispositif, l'objectif étant dans tous les cas d'éviter de jeter tout ce qui peut être réutilisé.

M^{me} Cataldi explique que, concernant la quatrième gamme, les cuisiniers reçoivent des légumes déjà coupés et pelés. Elle précise qu'ils sont locaux. Il y a tout de même besoin d'un petit espace pour préparer certains légumes qui ne peuvent pas être en quatrième gamme.

M^{me} Widmer répond ensuite que les réfectoires seront mis à disposition du GIAP, c'est pourquoi il y aura notamment besoin d'un frigidaire. Certains réfectoires seront mis à disposition des habitants, mais pas les cuisines de production, pour une question sanitaire.

Une commissaire demande si, lorsqu'ils parlent du milieu associatif qui gère les restaurants scolaires, il s'agit bien du GIAP.

M^{me} Widmer répond par la négative, et explique qu'il s'agit d'une prestation déléguée à deux partenaires. La prise en charge et l'encadrement des enfants sont assurés par le GIAP, alors que les associations de cuisines et restaurants scolaires s'occupent de la production et du service des repas.

La commissaire remarque qu'en général les restaurants scolaires ont une acoustique infernale. Quand ils disent qu'ils cherchent à offrir aux enfants un espace agréable et reposant, elle demande si l'ergonomie du mobilier a été réfléchi dans ce sens.

M^{me} Widmer indique qu'ils vont travailler l'acoustique sur deux aspects, notamment sur la façon de meubler le réfectoire.

La commissaire demande s'ils comptent mettre du mobilier de taille adulte, mais adapté aux enfants.

M^{me} Widmer répond par la négative, et relève qu'un de leurs critères est de faciliter le travail du personnel. Les chaises ne doivent pour cela pas être trop lourdes. En plus, des petites chaises pour enfants casseraient la polyvalence et ne pourraient pas être utilisées par des personnes adultes, ni s'adapter en fonction du nombre d'enfants évoluant chaque année.

Le président demande si l'école Hugo-de-Senger comporte un théâtre de marionnettes.

M. Schmidt confirme.

Le président demande s'il sera touché.

M^{me} Widmer répond par la négative.

Le président remarque qu'aux Franchises beaucoup de bâtiments sont construits. Il propose au département de regarder de ce côté-là. Il souhaite ensuite savoir s'il est possible de construire des pergolas dans une partie du préau, en prolongement de certains bâtiments pour avoir plus de place.

M. Schmidt indique qu'ils prennent note, et qu'ils étudieront le cas des Franchises.

M^{me} Widmer ajoute qu'il existe une solution de pavillon à l'école des Franchises.

Discussion

Le président demande aux membres de la commission s'il serait intéressant d'écouter les associations telles que le GIAP. Un commissaire pense que ça serait intéressant, et qu'elles pourraient faire une recommandation lorsqu'ils voteront le texte. Un commissaire est d'avis qu'au vu de l'importance du projet il faut auditionner le GIAP, qui est très concerné. Il souhaiterait que M^{me} Kitsos argumente mieux sur la question de la répartition rives gauche et droite. Il pense que les médias pointeront cette inégalité du doigt, et qu'il sera alors nécessaire d'avoir des réponses très argumentées. Un commissaire se montre prêt à voter ce soir. Il trouve que la question des rives est un non-sujet, il s'agit d'un équilibre qui est fait par la Ville. Le président confirme, et ajoute qu'il y a plus d'infrastructures existantes sur la rive droite, raison pour laquelle la rive gauche va bénéficier principalement de ces nouvelles infrastructures. Un commissaire pense que ces réflexions sont importantes. Il énonce un problème rencontré par l'école de Budé. Il explique qu'ils souhaitent créer un réfectoire au premier étage. Il y a deux enjeux qui sont problématiques: une cuisine appartenant au Canton se trouve à 20 m de cette école. L'autre problème, structurel, est qu'ils vont mettre un réfectoire aux normes, sans remettre aux normes l'ensemble du bâtiment. Cela pose des problèmes au niveau du vitrage et de l'accession de l'ensemble du chauffage. Il faut savoir que ce bâtiment n'a jamais été remis aux normes thermiques. La réalité c'est que certes, il y a un double vitrage, mais datant des années 1960. Il informe que des associations d'habitants sont déjà allées devant des tribunaux pour faire recours contre ce projet, mais leurs griefs n'ont pas été entendus par la Ville. Il est d'avis que le réfectoire est une bonne idée, mais qu'une remise aux normes du bâtiment entier est aussi nécessaire.

Mise aux voix, l'audition du GIAP est acceptée à l'unanimité.

Séance du 22 juin 2022

Audition de M^{me} Floriane Demont, directrice du Groupement intercommunal pour l'animation parascolaire (GIAP)

M^{me} Demont souligne que ce projet est totalement en lien avec les besoins du parascolaire. Elle remercie la Ville de Genève pour sa consultation. Elle dépeint ensuite la situation actuelle du parascolaire, qui est unique en Europe: à Genève,

chaque enfant qui le demande a droit à une place. C'est un droit, non un privilège. Avec cette loi sur l'accueil à journée continue (LAJC), cette belle mission de service public doit être offerte à tous, il est obligatoire de répondre à la demande. Cette dernière est énorme et croissante, et il est très difficile d'y faire face en termes d'infrastructure et de recrutement. Ils ont toujours un «train de retard». Une première estimation de la fréquentation de la rentrée suivante a lieu lors des inscriptions des mois d'avril et mai. Il s'agit alors de mettre les moyens nécessaires pour pouvoir assurer les taux d'encadrement.

Le parascolaire connaît une croissance d'au moins 6% des effectifs par an (hors COVID), et est estimée à 10% pour l'année scolaire à venir. Elle ajoute que la fréquentation est plus importante le midi que le soir en général. Dans une majorité des lieux du canton, il y a deux services du midi et il y aurait suffisamment d'enfants pour un troisième service. Aujourd'hui, en termes de réfectoires, certains ne sont plus à même de répondre à la demande. Elle souligne qu'en plus des normes de sécurité doivent être prises en compte: ils ne peuvent pas ajouter des tables et des chaises n'importe où. La qualité de l'accueil de midi, ce temps de respiration pour les enfants, peut être grandement améliorée par l'infrastructure. Elle ajoute que dans la planification du projet le calendrier est particulièrement complexe et important pour eux. Le parascolaire ne s'arrête jamais, sauf pendant les vacances scolaires. Il n'est pas possible de faire manger les enfants dehors pendant qu'ils entreprennent les travaux: ces derniers doivent avoir lieu le plus possible pendant les vacances scolaires. De plus, ils sont en manque de locaux partout sur le territoire genevois: il sera difficile de trouver des solutions pour chaque réfectoire fermé à cause des travaux. En plus, si les enfants doivent faire des trajets longs pour manger à midi, cela pose un problème opérationnel pour le GIAP. Elle encourage ainsi le Conseil municipal à veiller au calendrier proposé, qui est adapté aux contraintes.

Questions-réponses

Un commissaire remarque qu'elle parle de deux à trois services, alors que cette proposition indique qu'on arrive à saturation avec deux services. Si on en rajoute un troisième, cela augmente l'offre de 33%. Il demande si cela serait possible.

M^{me} Demont répond qu'ils n'ont techniquement pas le temps de faire ce troisième service, sauf si le réfectoire se trouve dans l'école. Elle informe que cette solution ne pourrait pas être mise en place aujourd'hui, mais qu'elle souhaitait indiquer qu'il y aurait suffisamment d'enfants pour en faire un troisième.

Le commissaire demande si la Ville a des réfectoires bien équipés.

M^{me} Demont répond que la Ville de Genève a consenti des efforts considérables ces dernières années mais demeure mal équipée dans de nombreux lieux. Cela s'explique notamment par la densité de la population et le manque de locaux.

Le commissaire demande si elle identifie des points faibles au projet, et pour quelle durée ce dernier ne sera pas obsolète.

M^{me} Demont indique que le timing est très serré. Elle ne peut pas leur garantir qu'ils seront tranquilles pendant dix ans grâce à ce projet étant donné la croissance des effectifs, mais en tout cas pour quelques années. On observe que beaucoup de familles cherchent à vivre maintenant à la campagne, alors qu'il y a une augmentation permanente de 10% environ par année en ville.

Le commissaire comprend qu'on sera épargné pendant quelques années. Il demande si le mode de fonctionnement centralisé a été fait en concertation avec le GIAP.

M^{me} Demont confirme, et indique que le chef des équipes parascolaires du quartier a été consulté sur un certain nombre de points par les services de la Ville de Genève.

Le président souhaite avoir la confirmation que la logique de construire six des sept cuisines de production sur la rive gauche rencontre son approbation.

M^{me} Demont confirme.

Une commissaire a une question sur l'ergonomie du matériel à disposition. Le mobilier n'est pas adapté aux enfants. Elle demande si cela pourrait être amélioré. On lui a expliqué que ce n'était pas possible, surtout d'un point de vue budgétaire. En plus, ces locaux doivent pouvoir être loués par les habitants.

M^{me} Demont explique qu'ils n'ont pas formulé cette demande. Ils donnent la priorité à d'autres contraintes, qui sont nombreuses et leur paraissent primer sur cette aspect (hiérarchie des besoins).

La commissaire comprend qu'on est à l'étage vital sur la pyramide de Maslow, et qu'on souhaite assurer les nécessités de base.

M^{me} Demont confirme.

Un commissaire demande si elle a pris en compte, dans les 10% énoncés, les enfants réfugiés ukrainiens. La Confédération annonce que des centaines d'entre eux arriveront sous peu.

M^{me} Demont répond que 29 000 enfants sont inscrits dans le canton à la rentrée, et seulement trois cents d'entre eux sont des réfugiés ukrainiens. Elle ajoute qu'ils ont fait le nécessaire pour ajuster les ratios dans les lieux, les écoles qui seraient susceptibles de les accueillir.

Une commissaire demande s'il serait possible de faire un partenariat avec les communes ou les mairies afin d'aménager des réfectoires plus appropriés aux enfants.

M^{me} Demont explique que le GIAP est un groupement intercommunal: sur les quarante-sept communes genevoises, quarante-deux en font partie. Cependant, il est difficile de garantir une même qualité des infrastructures à disposition sur l'ensemble du canton lorsque les moyens diffèrent. Elle souligne que la Ville de Genève n'est pas «mauvaise élève» s'agissant du mobilier des réfectoires. Elle relève qu'il est cependant impératif d'avoir tout d'abord suffisamment de locaux avant de discuter du mobilier.

Une commissaire soulève que le Danemark a décidé de supprimer les réfectoires et de faire manger les enfants dans les salles de classe. Elle souhaite avoir l'avis de M^{me} Demont.

M^{me} Demont explique que la loi genevoise parle d'«accueil continu», ce qui n'est pas encore la réalité, contrairement à ce qui s'applique au Danemark.

Une commissaire a des questions concernant les normes d'encadrement, si cela est régi par le règlement d'application de la LAJC.

M^{me} Demont confirme qu'il s'agit de la loi, du règlement ainsi que du cadre de référence qui font foi. Ce dernier est validé par le département et, à l'intérieur de celui-ci, il y a des ratios d'encadrement par degré et en fonction de certaines contraintes (zone REP, par exemple). Elle ajoute qu'il y a aussi des recommandations en nombre de mètres carrés par enfant dans les locaux et en matière d'équipement.

La commissaire souhaite savoir comment est le ratio d'encadrement de l'accueil genevois comparé aux autres cantons.

M^{me} Demont souligne qu'il y a déjà de grosses différences de ratio d'une commune à une autre. Elle indique qu'ils maintiennent les ratios d'encadrement du cadre de référence et adaptent le personnel encadrant afin de garantir une utilisation raisonnée des ressources, des deniers publics. Leur budget est en constante augmentation, ainsi que les effectifs. Ils sont contraints d'avoir un ratio d'encadrement qui se trouve dans le cadre de référence. A l'intérieur de ces deux fourchettes, il y a des communes dont les taux d'encadrement sont meilleurs que dans d'autres. Elle ajoute que leur pilotage est complètement informatisé, et qu'ils peuvent savoir comment évoluent les taux d'une semaine à l'autre, et rajouter une personne où il le faut.

La commissaire demande s'il y a une distance recommandée entre le domicile et le lieu de scolarisation de l'enfant. Elle sait qu'avec l'augmentation des effectifs ce n'est pas toujours possible de les scolariser au plus près de leur domicile.

M^{me} Demont répond que cela est du ressort du Département de l'instruction publique. A partir de là, ils vont mettre les ratios d'encadrement nécessaires. A sa connaissance, ils essaient de réduire la distance entre la classe et le domicile,

mais cela n'est pas toujours possible. Elle ajoute que dans certaines communes le temps de déplacement entre les différents locaux est déjà long.

Un commissaire comprend qu'on souhaite une cuisine de production dans chaque école.

M^{me} Demont rectifie qu'il y aura sept cuisines de production, qui livreront les repas aux différentes écoles.

Le commissaire demande où ils vont recruter les personnes travaillant dans les réfectoires.

M^{me} Demont explique que cela n'est pas du ressort du GIAP mais de la Ville de Genève qui a, sauf erreur de sa part, déjà engagé du personnel et continuera à le faire. Elle souligne qu'il est toujours plus favorable de collaborer avec des partenaires professionnels en la matière.

Un commissaire voit que les cuisines de production sont prévues pour fournir deux repas: un carné et l'autre végétarien. Il aimerait savoir comment cela se passe.

M^{me} Demont répond que la Ville a décidé qu'il y aurait deux repas végétariens par semaine sur les quatre midis où la commune est responsable des repas. Elle pense qu'il y a eu besoin d'un temps d'adaptation pour les enfants, beaucoup n'étant pas sensibilisés aux repas végétariens. Cependant, les cuisiniers ont amélioré leurs recettes et cela fonctionne de mieux en mieux.

Le commissaire rappelle que son parti avait fait une motion il y a quelques années intitulée «Le porc, j'adore!». Ils avaient remarqué que le porc était de moins en moins servi, et demande si cela pourrait changer et si le GIAP a des chiffres en la matière.

M^{me} Demont ne peut pas lui répondre, le nombre d'enfants mangeant du «sans porc» étant une donnée dite «sensible» au sens de la loi sur la protection des données (LIPAD).

Une commissaire souhaite connaître le processus séparant l'inscription et la prise en charge.

M^{me} Demont résume le processus d'inscription. Celui-ci commence avec la procédure officielle: tous les parents ont la possibilité de s'inscrire entre avril et mai, par internet (95%) ou par téléphone (5%) en 10 langues. En dehors de cette période officielle, il est aussi possible de s'inscrire toute l'année. Les enfants sont dans ce cas inscrits mais parfois avec un délai de carence de deux mois selon la situation, afin de pouvoir engager le personnel d'encadrement nécessaire.

La commissaire comprend qu'ils ont une vision d'ensemble de leur année au mois de mai-juin au plus tard.

M^{me} Demont confirme, et précise qu'environ 27 000 enfants sont inscrits pendant cette période, et que 2000 autres le sont tout au long de l'année.

Une commissaire indique qu'il lui semble qu'il y avait une école respectant l'horaire continu.

M^{me} Demont confirme qu'il n'y en a qu'une seule.

La commissaire souhaite savoir si cette école propose un repas de midi aux enfants.

M^{me} Demont informe que leur pause de midi a lieu plus tard, mais que le fonctionnement et l'encadrement parascolaire se déroulent selon les mêmes principes.

Le président demande les horaires de la journée.

M^{me} Demont indique qu'il lui semble que le repas commence à 12 h 30 pour les premiers, et que le décalage est donc d'environ une heure. Ils ont ainsi une amplitude plus importante le matin pour étudier, et l'après-midi est dévolue à une plus grande diversité d'activités.

Discussion et vote

Un commissaire d'Ensemble à gauche rappelle que le projet correspondait complètement aux attentes de M^{me} Demont.

Un commissaire explique que l'Union démocratique du centre ne s'oppose pas à cette construction. Cependant, il n'est pas d'accord avec la position dogmatique qui est cachée derrière ce projet. M^{me} Kitsos a par exemple annoncé que le plan était de faire des repas végétariens, cela allant dans le sens de l'urgence climatique. L'Union démocratique du centre ne peut pas soutenir cela. Il votera non, et souhaite faire un rapport de minorité.

Un commissaire Vert indique que son parti soutiendra ce projet.

Un commissaire informe que le Parti libéral-radical est partagé entre l'abstention et le refus. Le projet n'est pas contestable, il y a un vrai besoin. Ce qui le dérange personnellement est le cas particulier de la ferme de Budé. Il rappelle souhaiter que les combles soient aménagés en même temps que les travaux. Il n'est pas satisfait des réponses données. Il continue de croire qu'il est possible de faire une maison de quartier dans ce bâtiment. Il souligne que les travaux entrepris vont être conséquents, et trouve dommage de ne pas faire des travaux sur l'ensemble du bâtiment, dont les combles.

Une commissaire du Centre rappelle que les effectifs du parascolaire sont en constante augmentation. La Ville doit accompagner ce phénomène et cette proposition s'y attelle. Elle relève que les parents ont de moins en moins la possibilité

de rentrer à la pause de midi pour manger avec leurs enfants. Le Centre a toujours voulu aider les parents à concilier vie professionnelle et familiale. Son parti soutiendra donc cette proposition.

Une commissaire annonce que le Parti socialiste est très satisfait de la participation des usagers dans ce projet d'envergure. Elle souhaite cependant souligner que l'ergonomie des espaces et des mobiliers devrait être principalement pensée pour les gens qui y travaillent et les enfants, et non comme des espaces financiers de la Ville.

Le président ajoute que le Parti socialiste a bien entendu qu'il faudra continuer de suivre le projet, les effectifs allant continuer à augmenter.

Une commissaire indique que les Verts ont compris l'importance de l'adaptation de l'offre à la demande et la nécessité d'offrir les conditions nécessaires pour que les élèves soient bien accueillis.

Un commissaire informe que l'Union démocratique du centre ne souhaite pas soutenir une proposition où il est question de faire deux repas végétariens par semaine.

Cette proposition est acceptée par 11 oui (4 S, 1 EàG, 3 Ve, 2 LC, 1 MCG) contre 2 non (UDC, PLR) et 2 abstentions (PLR).

L'Union démocratique du centre annonce un rapport de minorité.

B. Rapport de minorité oral de M. Pierre Scherb.