

Rapports de majorité et de minorité de la commission des travaux et des constructions chargée d'examiner la proposition du Conseil administratif du 24 novembre 2010 en vue de l'ouverture de deux crédits d'un total de 937 000 francs destinés à l'aménagement d'une cuisine de production et à son équipement, située au 6, rue des Terreaux-du-Temple, 1201 Genève, parcelle N° 6203, feuille N° 49, section Genève Cité.

Arrêté I: un crédit de 770 000 francs, déduction faite du crédit d'étude de 50 000 francs voté le 23 juin 2009, soit un total de 820 000 francs destiné à l'aménagement d'une cuisine de production.

Arrêté II: un crédit de 117 000 francs destiné à l'équipement de la cuisine de production.

Rapport de majorité de Mme Isabelle Brunier.

Traitement de la proposition

La proposition PR-845 a été renvoyée à l'examen de la commission des travaux et des constructions lors de la séance du Conseil municipal du 18 janvier 2011. Elle a été traitée lors de deux séances de ladite commission, le 9 février 2011 et le 4 mai 2011, sous la présidence de M. Alexandre Wisard. Les procès-verbaux ont été rédigés avec beaucoup de soin par M. Jorge Gajardo Muñoz et Mme Sarah Maes, qu'ils en soient ici vivement remerciés.

Préambule de la proposition

La présente demande de crédit a pour objet la transformation de l'ancienne cuisine de l'école des cafetiers, située au sous-sol de l'immeuble de la rue des Terreaux-du-Temple 6, qui abrite la salle du Faubourg, en une nouvelle cuisine de production d'une capacité maximale de 500 repas par jour pour la Délégation à la petite enfance. Cette installation de production livrera ses repas aux futures crèches de la rue Barthélemy-Menn, de la rue du Cendrier et de l'écoquartier de la Jonction.

Présentation de la proposition

La proposition a été présentée à la commission par M. Philippe Meylan, chef du Service des bâtiments, Mme Francine Koch, déléguée à la petite enfance, et M. Olivier Vollenweider, architecte au Service des bâtiments, en charge du projet.

Il a été expliqué que le développement des institutions pour la petite enfance a appelé une réorganisation de la production centralisée des repas. La production de plats pour les crèches, et les cuisines collectives en général, doivent répondre à des exigences de plus en plus élevées. En même temps, les cuisines comme celles des Franchises et de Bertrand, qui produisent jusqu'à 500 repas quotidiens et desservent chacune respectivement six établissements, permettent de rationaliser le travail et de maîtriser les frais. Ainsi, la cuisine des Terreaux-du-Temple, bien située

géographiquement, pourra desservir une future crèche à Plainpalais, la crèche actuellement en construction à la rue du Cendrier et la future crèche de l'écoquartier de la Jonction. Ces établissements ne disposeront que d'installations de remise en température. En outre, dans les grandes cuisines de production, les cuisiniers ne sont pas isolés et apprécient de travailler en équipes. Il est signalé que la réalisation du projet ne sera pas confiée à des tiers mais suivie en interne par M. Vollenweider.

Questions des commissaires et demandes de précisions

Un commissaire démocrate-chrétien demande pourquoi la Ville ne confie pas la préparation des repas des crèches à des sociétés privées de restauration collective.

Mme Koch répond que la cuisine pour les tout-petits implique des connaissances spécifiques et que les normes à respecter sont nombreuses et contraignantes. Les cuisiniers sont suivis par des diététiciennes du Service de santé de la jeunesse.

Un commissaire radical s'étonne de cette demande de crédit qui doit desservir des crèches en cours de construction. Que se passera-t-il si le Conseil municipal refuse le crédit?

Mme Koch reconnaît que, si tel est le cas, il faudra ajouter des cuisines dans lesdits établissements, ce qui impliquera un renchérissement et des complications.

Pour un commissaire libéral, cette proposition aurait dû être renvoyée à la commission des finances. Il souhaite connaître le prix de revient d'un repas produit en cuisine de production de la Ville en comparaison avec celui d'une société de restauration industrielle. Il ne voit pas pourquoi l'on ne pourrait pas confier cette mission à une société externe, dès lors que le cahier des charges est clair et les contrôles réguliers.

Selon Mme Koch, les repas coûtent 5 francs par enfant dans les cuisines de la Ville et entre 8 et 10 francs chez la société DSR. Elle donnera ultérieurement les chiffres exacts en tenant compte des salaires, investissements et amortissements.

Un courrier daté du 12 avril 2011 a donc fait suite à la présentation. On y citait les paramètres importants suivants: la qualité et la traçabilité des produits utilisés, les directives en matière d'hygiène, la diététique particulière des tout-petits, la variété des menus en fonction de l'âge des enfants, les allergies alimentaires, les menus spécifiques en cas de maladie, etc. Concernant le personnel, on y relevait les conditions de travail négociées dans le cadre de la convention collective de travail de la petite enfance. Tous ces aspects font que les comparaisons sont difficiles entre des prestations de types et qualités différents. Toutefois, on peut évaluer le prix d'un repas «public» intégrant marchandises, salaires, amortissement des installations entre 8,20 francs à 8,50 francs par repas, tandis qu'un repas fourni par un tiers revient à 6,50 francs pour les bébés et les petits (0-2 ans), 8,80 francs pour les moyens et les grands (2-4 ans). Il en résulte que, si le recours à un prestataire externe peut se révéler éventuellement financièrement avantageux, ce qui reste à prouver, cet éventuel avantage serait contrebalancé par le risque de perte de qualité, de traçabilité, de contrôle et de flexibilité.

Discussion et prises de position des groupes

Un commissaire libéral rappelle qu'il avait préconisé le renvoi en commission des finances. Il déplore la création d'une cuisine industrielle au centre-ville, d'autres activités pourraient avoir lieu dans cet endroit, et les repas pourraient être fournis à moindre coût par des entreprises privées. Il suffirait de demander certaines prestations particulières pour les repas des tout-petits et de les contrôler. De plus, les cuisines déjà existantes ne sont pas utilisées à plein. Le groupe libéral refusera cette proposition.

Le groupe démocrate-chrétien, au contraire, l'acceptera avec enthousiasme. Même s'ils ont été quelque peu interpellés par le prix de la proposition, les commissaires estiment que l'argumentation de Mme Koch se défend. Les critères de qualité des produits, de traçabilité, de directives en matière d'hygiène, de diététique des tout-petits, de variété des menus et des problèmes d'allergies sont importants. Il faut une cuisine adaptée aux jeunes enfants, surtout lorsque l'on connaît les problèmes posés par l'obésité infantile. De plus, il relève le sentiment d'appartenir à une équipe pour les cuisiniers et l'aspect pédagogique. Il rappelle que le Parti radical prône l'accueil des enfants presque en continu, cela implique une organisation et cela a aussi un coût.

Le commissaire radical se déclare emprunté face à ce projet. Il observe que, dans d'autres communes du canton, pour les enfants du même âge, on recourt aux services de grandes chaînes telles que DSR. Il relève que cette nouvelle cuisine implique une augmentation des frais de fonctionnement, avec l'engagement de deux cuisiniers. Il a l'impression que la Ville ne sait pas quoi faire de ces locaux et votera donc contre la proposition.

Les commissaires d'A gauche toute! relèvent principalement deux points. Cette cuisine permettra de préparer des repas équilibrés et aussi la découverte des aliments par les enfants. De plus, A gauche toute! est fondamentalement contre les externalisations.

L'Union démocratique du centre trouve la proposition trop onéreuse et votera donc contre.

Les commissaires socialistes estiment que la nécessité de cette cuisine de production est avérée. On réclame des crèches, certaines ne sont pas dotées de cuisines de production, il est donc normal que les repas soient produits dans les meilleures conditions possibles, ailleurs, en l'occurrence aux Terreaux-du-Temple.

Les Verts voteront également la proposition.

Vote et conclusions

La proposition PR-845 a été votée à la majorité des commissaires présents, soit 10 oui (2 AGT, 3 S, 3 Ve, 2 DC) contre 5 non (1 R, 2 L, 2 UDC).

En conclusion, la majorité de la commission des travaux et des constructions vous demande, Mesdames et Messieurs les conseillères et conseillers municipaux, d'accepter les projets de délibérations tels qu'ils sont formulés ci-dessous.

PROJET DE DÉLIBÉRATION I

LE CONSEIL MUNICIPAL,

vu l'article 30, alinéa 1, lettres e) et m), de la loi sur l'administration des communes du 13 avril 1984;

sur proposition du Conseil administratif,

décide:

Article premier. – Il est ouvert au Conseil administratif un crédit de 770 000 francs destiné à l'aménagement d'une cuisine de production située au 6, rue des Terreaux-du Temple, 1201 Genève, parcelle N° 6203, feuille N° 49, section Genève Cité..

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 770 000 francs.

Art. 3. – La dépense prévue à l'article premier, à laquelle il convient d'ajouter le montant de 50 000 francs correspondant au crédit d'étude voté le 23 juin 2009 (PR-652), soit un montant total de 820 000 francs, 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 2012 à 2021.

PROJET DE DÉLIBÉRATION II

LE CONSEIL MUNICIPAL,

vu l'article 30, alinéa 1, lettre e), 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 117 000 francs destiné à l'équipement de la cuisine de production située au 6, rue des Terreaux-du Temple, 1201 Genève, parcelle N° 6203, feuille N° 49, section Genève Cité.

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 117 000 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 5 annuités qui figureront au budget de la Ville de Genève de 2012 à 2016.

B. Rapport de minorité de M. Georges Queloz.

Le crédit demandé par le Conseil administratif, de 937 000 francs, soit pratiquement 1 million, et qui sera largement dépassé si cette proposition venait à être acceptée pour installer et aménager une cuisine de production de repas destinés aux enfants des crèches, est totalement inacceptable pour les libéraux pour les raisons suivantes.

Une telle prestation doit pouvoir être assurée par des privés, quoi qu'on en dise, car le privé est, dans bien des cas, à même de fournir des repas aussi bien pour des cliniques, hôpitaux, maisons de personnes âgées, écoles, etc.

Venir nous tenir un discours disant qu'il faut avoir une formation particulière, qu'il faut des nutritionnistes et des diététiciennes revient à dire qu'une maman (ou papa) n'a pas les compétences pour nourrir son enfant. Nous raconter que les enfants sont nourris à la maison avec des boîtes de conserves, des sandwiches ou des repas préfabriqués pleins d'agents conservateurs, comme certains le disent, est une affirmation et une accusation graves, et une insulte au plus grand nombre de parents. Autrement dit, ce que l'on essaye de faire passer, c'est que seule la collectivité est capable de bien nourrir les enfants.

Celles et ceux qui prétendent que cette cuisine est importante, car elle permettra d'éduquer les enfants à manger de manière équilibrée, à ne pas devenir obèses et à prendre du plaisir à découvrir les aliments, se moquent du monde. Prétendre qu'il y aura des colloques, ateliers de cuisine avec les enfants de cet âge (avant 4 ans) n'est pas sérieux, pas crédible, voire c'est se moquer du monde. Mais c'est dire que certains commissaires sont prêts à inventer n'importe quoi pour voler au secours des propositions stupides de leur magistrat.

L'argumentation, qui consiste à dire que l'on doit fabriquer des menus spéciaux lorsqu'un enfant est malade, est infondée, étant donné qu'un enfant malade ne peut pas être déposé à la crèche.

On a été incapable de nous donner le prix de revient d'un repas qui serait fabriqué dans cette cuisine. Seul le montant de 5 francs pour les ingrédients a été articulé en commission, ce qui veut dire qu'on ne tient pas compte du nombre de repas, ni des frais de fabrication.

Alors, on nous donne en réponse, par courriel, un chiffre de 8,20 francs et 8,50 francs sur la base de cuisines déjà en place. Dans quels locaux? Dans quelles installations? A quelles conditions salariales? C'est dire que ces chiffres n'ont rien à voir avec le coût de production à cet endroit et selon l'installation prévue.

Le prix de revient demandé est à calculer pour l'endroit, la valeur de l'état locatif, selon l'investissement demandé, le nombre de personnes et à quelles conditions on va les engager, les fournitures (ingrédients), les charges de chauffage, d'eau, d'électricité, etc., et du nombre de repas que l'on va produire. A cela s'ajoutent les frais de livraisons.

On apprend que seules 72 places bénéficient de repas fournis par des privés, à 6,50 francs pour les petits et à 8,80 francs pour les plus grands. C'est déjà constater que la Ville ne pourra pas régater et aura un prix de revient bien supérieur. Ces repas ne sont pas confectionnés dans des locaux et des installations aussi chères et, dans ces prix, est comprise la marge bénéficiaire du fournisseur, ce qui est normal.

Nous devons observer qu'il faut des compétences particulières et être spécialisé, surdiplômé, pour cuire un œuf destiné à un même, mais qu'il n'est pas nécessaire de comprendre ce qu'est un prix de revient pour être un cadre supérieur, chef(fe) de service dans l'administration municipale.

Réaliser une cuisine industrielle au centre-ville, de plus dans un lieu où les accès sont plus que difficiles et délicats, et que cela occasionne une concentration et une augmentation de trafic, est impensable. En plus de la livraison des fournisseurs, il faudra livrer et desservir les crèches tous azimuts. S'il appartenait à la Ville de Genève d'accomplir cette tâche, elle devrait se faire incontestablement en zone industrielle.

Il faut aussi ajouter qu'un grand nombre de cuisines scolaires sont en sous-production par rapport à leurs capacités.

Autre argument, ces locaux doivent être loués à des privés afin d'encaisser un loyer.

Pour toutes ces bonnes raisons, le groupe libéral comme le groupe radical et l'Union démocratique du centre refusent fermement cette proposition, et il est hors de question d'aller plus loin et de savoir si l'installation prévue est bien conçue, fonctionnelle et au juste prix.