
Rapport de la commission Bâtiments & Energie du 25 mars 2014

Rapporteur : Gilles-Olivier BRON

**DA 448 – 14.03 CRÉDIT POUR LA MISE AUX NORMES ET L'EXTENSION
DE LA CUISINE DE PRODUCTION DE L'ÉCOLE D'AVANCHET-SALÈVE**

Après les votes de la DA 297 - 13.01 (déplacement de la salle de rythmique dans les locaux de l'ancienne centrale des bibliothèques municipales) et de la DA 356 - 13.06 (crédit d'étude pour l'agrandissement de la cuisine de production des restaurants scolaires), la DA 448 - 14.03 représente la troisième et dernière étape de ce projet qui permettra de répondre à l'accroissement de la demande de repas, notamment avec l'ouverture prévue, ces prochaines années, de deux nouvelles écoles (quartiers de Jean-Simonet et de l'Etang). A terme, la capacité passera à 1500 repas quotidiens, contre 1000 aujourd'hui. Ces travaux répondent aussi à une exigence des services de l'Etat (dont le SCAV – Service de la Consommation et des Affaires Vétérinaires) de remettre la cuisine de production aux normes en vigueur, à défaut de quoi la commune n'aurait pu produire davantage de repas. Une dérogation nous avait d'ailleurs été faite à titre provisoire puisque ces travaux avaient été annoncés.

Mme PENELAS, architecte responsable de projets, rappelle que l'école d'Avanchet-Salève date de 1974, que peu de travaux ont été exécutés dans la cuisine, sauf en 2000 et 2008 où des fours, des armoires frigorifiques et autres matériels ont été ajoutés. Elle précise que le crédit de CHF 3'600'000.-- vise non seulement à créer l'extension de la cuisine mais également à rénover un certain nombre d'installations propres à l'école et l'abri public, et que l'autorisation de construire a déjà été accordée. La création d'une cuisine réservée à la pâtisserie, pouvant être laissée à la disposition des usagers de la salle des fêtes et de la buvette, permettra à ce que la cuisine principale soit réservée à la seule production des repas scolaires, respectant ainsi les normes d'hygiène et facilitant le travail des cuisiniers.

M. CROUBALIAN, architecte mandaté par la commune, explique que la cuisine était initialement prévue pour confectionner 600 repas et que l'augmentation du nombre de ceux-ci pose des problèmes concernant l'évolution des normes sanitaires, thermiques, de désamiantage et de sécurité incendie. Pour des questions d'hygiène, il a été nécessaire de revoir complètement la circulation des aliments, pour ne pas mêler dans un même endroit matières premières « souillées » et produits finis. Ceci implique la suppression du couloir menant au cabinet médical, ainsi que le déplacement des chambres froides pour les ramener au même niveau que les salles de préparation des plats.

M. GOETZ, ingénieur-conseil, explique que le poste de CHF 400'000.-- pour les installations de ventilation servira à rénover l'installation, vieille de 40 ans, plus du tout adaptée aux normes actuelles puisqu'il n'y a pas de récupération d'énergie et que le rejet se fait par un saut-de-loup donnant dans la cour et non sur le toit. Il signale que la production de froid est également un poste important du budget, puisqu'il faut dorénavant récupérer la chaleur résiduelle pour produire l'eau chaude sanitaire, que des bouilleurs doivent donc être installés, impliquant que des lignes soient tirées, installation relativement lourde. Il ajoute que ces frais, représentant CHF 650'000.-- dans le budget, sont obligatoires pour que le bâtiment soit aux normes.

Après ces explications, le Président remercie les invités pour leurs présentations et passe la parole aux commissaires pour une première partie de questions.

Un commissaire (PLR) comprend à la lecture des plans que l'auvent sera réservé aux camions qui livrent les marchandises. Dès lors il se demande où se garera la camionnette qui livre les plateaux-repas, notamment si une place de parc sera tracée dans la cour, alors qu'il lui semble que l'emplacement doit être dégagé en permanence pour l'accès des pompiers. Un commissaire (MCG) confirme qu'il s'agit bien d'une place de rassemblement en cas d'intervention d'urgence. M. CROUBALIAN répond que les plateaux-repas seront en effet livrés depuis le « Bureau », soit par l'ancienne sortie de secours (condamnée par ces travaux). M. ROCHAT, Conseiller administratif, rappelle aux commissaires que la camionnette de livraisons ne vient que pour chercher les repas. Le reste du temps, elle est garée au Centre d'Entretien ; il n'y aura donc aucun véhicule qui stationnera en permanence dans la cour.

Un commissaire (Verts) s'interroge sur l'accès du concierge à son appartement après la suppression de la sortie directe sur la cour. Un commissaire (Soc) s'étonne qu'un tel élément n'ait pas été mieux pris en compte. Le Conseiller administratif rebondit pour savoir si l'option d'une nouvelle entrée pour le concierge et sa famille a

été étudiée. M. CROUBALIAN explique que cet accès servait, à la base, de sortie de secours, remplacée dans le nouvel agencement par plusieurs sorties de secours alternatives, qui peuvent aussi servir d'entrée. La question devra être rediscutée avec le concierge. Mme PENELAS souligne que le concierge s'est inquiété de sa place de parking et de l'accès pour le centre médical mais qu'il n'a pas posé d'objection particulière par rapport à la fermeture de cet accès. Le Président de la commission estime qu'il est important de préciser au concierge et à sa famille le passage qui leur est destiné.

Un commissaire (MCG) souhaite connaître le temps nécessaire pour effectuer le désamiantage du local, voire la quantité d'amiante s'y trouvant, et obtenir des précisions quant à l'extraction des fumées en cas d'incendie. Concernant l'amiante, M. CROUBALIAN explique qu'elle se trouve uniquement dans les colles des carrelages, que ces travaux sont simples à réaliser, que cela ne représente pas un danger particulier sauf dans le cas précis de travaux. Le désamiantage devra donc être exécuté avant le démarrage du chantier. Concernant le désenfumage, M. GOETZ explique que, dans la situation actuelle, l'air rejeté débouche dans la cour à l'endroit précis où les secours devraient arriver ; la modification de l'installation va permettre de rejeter l'air en toiture. Il précise que le désenfumage est mis en route par les pompiers.

Un commissaire (PLR) désire connaître le devenir de l'espace au sous-sol après le déplacement des chambres froides. Mme PENELAS explique qu'il n'y a pas encore d'affectation prévue pour ces locaux.

M. NENDAZ, ingénieur en électricité, prend la parole pour présenter les travaux électriques, rendus nécessaires par la demande accrue de puissance. Sur cette partie des travaux, de CHF 400'000.--, les taxes d'introduction du nouveau réseau se monte à CHF 92'000.--. Le gaz n'a pas été retenu pour des raisons de coûts, notamment liés à la maintenance. Il souligne que des systèmes de délestage vont être installés sur certains appareils afin de rester dans des normes plus basses pour la nouvelle introduction (qui doublera presque la capacité de l'introduction actuelle). En réponse à une demande de précision du rapporteur, M. NENDAZ explique que l'école actuelle est alimentée par un câble permettant d'avoir 600 ampères, mais que le total des appareils de cuisine prévus par le projet représente 750 A. Il est donc proposé de passer à 950 A, avec des délestages pour ne pas dépasser cette puissance.

Une commissaire (UDC) remarque que la partie électrique prévue par le projet n'a pas été comptabilisée dans le projet inscrit au PPI et qu'il manque CHF 1'500'000.--. Elle ne comprend pas que cet important montant n'ait pas été comptabilisé alors qu'il y a eu une étude qui devait justement servir à éviter ce genre de dépassement. Mme PENELAS répond que le crédit d'étude demandé par la DA 356 - 13.06 a permis de faire toutes les études (électriques, sismique, relatives à l'amiante, à l'aménagement d'une cuisine et à l'énergie) justement pour pouvoir présenter ce soir un budget précis, ce qui n'était pas réalisable au moment de l'élaboration du PPI. En effet, l'élaboration de ce projet a été compliquée, puisque des relevés de puissance effectués par les SIG et l'ingénieur-conseil ont été utiles pour déterminer les différentes puissances nécessaires à la cuisine, à l'école et aux abris de protection civile, ce qui était impossible à déterminer en avance, même avec les spécialistes de l'Administration. M. ROCHAT précise que, sans l'étude, le Conseil administratif aurait déposé une délibération de construction proche du budget inscrit au PPI et que des demandes de crédits complémentaires seraient venues durant les travaux, ce qui aurait occasionné une perte de temps, voire un arrêt des travaux le temps d'obtenir l'aval du Conseil municipal pour ces crédits complémentaires. M. MEYER, Secrétaire général adjoint technique, insiste sur le fait qu'il s'agit d'un cas particulier car la part des installations techniques est extrêmement importante, que les études réalisées par les mandataires ont montré que des nombreuses installations devaient être changées et que tous ces éléments ne pouvaient pas être déterminés correctement au stade du PPI.

Un commissaire (MCG) s'étonne que l'étude ne se soit pas penchée sur des solutions « vertes », comme le photovoltaïque ou la géothermie pour chauffer les radiateurs en hiver ou alimenter les systèmes de ventilation et de refroidissement. M. GOETZ explique que les cellules photovoltaïques n'ont pas d'impact sur la nouvelle alimentation car la cuisine a besoin d'électricité en tout temps, même quand le ciel est couvert. Il signale que l'installation de sondes géothermiques pour la production de froid aurait occasionné un surcoût compris entre CHF 300'000.-- et CHF 400'000.-- ; cette solution n'a donc pas été retenue vu le dépassement déjà important du budget initialement prévu et le peu d'efficacité.

VOTE

La DA 448 – 14.03 "Crédit pour la mise aux normes et l'extension de la cuisine de production de l'école d'Avanchet-Salève" est ACCEPTÉE à l'unanimité (12 OUI).