

*Projet présenté par le Conseil d'Etat*

*Date de dépôt: 12 septembre 2007*

## **Projet de loi**

**ouvrant un crédit d'investissement de 4 342 000 F pour la construction et l'équipement d'une maison du terroir regroupant, d'une part, la cave et le bouteiller du vignoble de la République et canton de Genève, la cave expérimentale de la Station de viticulture et d'œnologie et, d'autre part, les locaux administratifs et promotionnels de l'Office de promotion des produits agricoles de Genève (OPAGE)**

Le GRAND CONSEIL de la République et canton de Genève décrète ce qui suit :

### **Art. 1 Crédit d'investissement**

<sup>1</sup> Un crédit d'investissement de 4 342 000 F (y compris TVA et renchérissement) est ouvert au Conseil d'Etat pour la construction et l'équipement d'une maison du terroir. Ce nouveau bâtiment regroupe la cave et le bouteiller du vignoble de la République et canton de Genève, la cave expérimentale de la station de viticulture et d'œnologie, et les locaux administratifs et promotionnels de l'Office de promotion des produits agricoles de Genève (OPAGE).

<sup>2</sup> Il se décompose de la manière suivante :

|                      |                    |
|----------------------|--------------------|
| – Construction       | 3 102 000 F        |
| – Équipement         | 121 000 F          |
| – Honoraires         | 576 000 F          |
| – TVA (7,6 %)        | 289 000 F          |
| – Renchérissement    | 91 000 F           |
| – Divers et imprévus | 163 000 F          |
| <b>Total</b>         | <b>4 342 000 F</b> |

**Art. 2 Budget d'investissement**

Ce crédit sera réparti en tranches annuelles inscrites au budget d'investissement dès 2008 sous les rubriques 05.04.02.00 503 0 0104 (construction) et 06.06.10.00 506 0 0113 (équipement).

**Art. 3 Financement et charges financières**

Le financement de ce crédit est assuré, au besoin, par le recours à l'emprunt, dans le cadre du volume d'investissement « nets-nets » fixé par le Conseil d'Etat, dont les charges financières en intérêts et en amortissements sont à couvrir par l'impôt.

**Art. 4 Amortissement**

L'amortissement de l'investissement est calculé chaque année sur la valeur d'acquisition (ou initiale) selon la méthode linéaire et est porté au compte de fonctionnement.

**Art. 5 Loi sur la gestion administrative et financière de l'Etat**

La présente loi est soumise aux dispositions de la loi sur la gestion administrative et financière de l'Etat de Genève, du 7 octobre 1993.

Certifié conforme  
Le chancelier d'Etat : Robert Hensler

## **EXPOSÉ DES MOTIFS**

Mesdames et  
Messieurs les députés,

### **I. Introduction**

Ce projet a pour objectif de réunir en un seul lieu les locaux techniques du domaine viticole de la République et canton de Genève, la cave expérimentale de la station de viticulture et d'œnologie et les locaux nécessaires à l'office chargé de la promotion des produits agricoles (OPAGE).

Feu Louis Eckert, décédé le 28 mars 1970, grand pépiniériste de la rive gauche, a légué le 19 septembre 1969 toutes ses propriétés à l'Etat de Genève. L'ensemble des terrains concernés représente environ une surface de 200 000 m<sup>2</sup>. Parmi ceux-ci, certains sont situés en zone agricole, d'autres en zone constructible. De plus, outre les nombreux meubles de style ornant actuellement différentes salles de l'Hôtel-de-Ville, plusieurs dizaines de millions de francs ont été légués à l'Etat de Genève.

Grâce à la générosité de Louis Eckert, Genève, troisième canton viticole de Suisse, a notamment pu devenir le dernier canton viticole romand à se doter d'un vignoble officiel, à la grande satisfaction des autorités de l'époque.

Depuis la création du vignoble de l'Etat en 1971, la nécessité de disposer d'un bâtiment rationnel et adapté à ses besoins s'est imposée. Plusieurs projets ont été élaborés en 1980, 1982 et 1987. Si la justification de ces projets a été reconnue, ils n'ont, en revanche, jamais été réalisés, pour des raisons financières. La nécessité de disposer de bâtiments fonctionnels se faisant de plus en plus sentir, un nouveau projet, modeste et correspondant aux besoins actuels et futurs, a été élaboré et un crédit d'étude extraordinaire, d'un montant de 243 176 F, a été accordé par la commission des travaux du Grand Conseil, le 21 novembre 2000.

La loi sur la promotion de l'agriculture, votée par le Grand Conseil en automne 2004, a permis de renforcer les moyens humains et financiers mis à disposition pour la promotion des produits du terroir genevois. Situés actuellement en zone industrielle, les locaux de l'OPAGE ne bénéficient pas d'un environnement répondant aux objectifs promotionnels poursuivis.

Véritable opportunité, le projet de construction d'une **maison du terroir** concilie parfaitement les besoins du domaine de la République et canton de Genève et de la Station de viticulture et d'œnologie avec la nécessité pour la

promotion des produits du terroir de bénéficiers de locaux d'accueil et de promotion plus attrayants.

## **A. Le vignoble de l'Etat de Genève - La Station de viticulture et d'œnologie**

### **1.1 Des locaux actuels dispersés, sommaires et vétustes**

Conscientes des conditions de rentabilité peu comparables à celles qui prévalent dans des domaines viticoles privés, les autorités de l'époque avaient décidé que le vignoble de l'Etat aurait pour but d'entreprendre des essais et des expériences profitant à l'ensemble de la viticulture et contribuant ainsi à faire progresser la qualité des vins genevois. Les autorités souhaitaient également aménager un lieu d'accueil chaleureux où elles pourraient offrir à leurs hôtes des vins du terroir de bonne qualité.

Le vignoble de l'Etat exploite une surface de 5,97 ha de vignes. Il dispose, depuis sa création, de locaux provisoires très sommaires. Ces locaux inadaptés pour une exploitation efficiente sont, de plus, géographiquement très éloignés les uns des autres - entraînant des pertes de temps regrettables (trajets, doubles ou triples manipulations, etc.) - et ne permettent aucune activité de promotion d'envergure pour les vins de Genève. Ils sont composés de trois entités :

#### *- Bernex*

Une ferme villageoise du XVIII<sup>e</sup> siècle, propriété de l'Etat de Genève, est située au centre du village et représente « le cœur de l'exploitation ». Elle comprend la cave de vinification et le bureau du chef d'exploitation. La cave, aménagée plus que sommairement, ne correspond pas aux exigences actuelles d'une vinification moderne de qualité. Le vin y est élaboré jusqu'à sa mise en bouteille. Par manque de place, les bouteilles sont ensuite transportées au bouteiller des Pontets à Lancy, où elles sont étiquetées et commercialisées. Les coûts d'entretien du bâtiment de Bernex sont importants, étant donné son ancienneté. En cas de poursuite de l'activité à cet endroit, des travaux de rénovation et de modernisation conséquents devront être considérés à court terme.

#### *- Les Pontets*

Les locaux situés à cette adresse comprennent le bouteiller de stockage et le local de vente. Ce bâtiment, propriété de l'Etat de Genève, est situé sur la commune de Lancy, à 8 km de la cave de Bernex. Les bouteilles y sont stockées, étiquetées et préparées pour la vente. La dessiccation des grappes de raisins de Gewürztraminer (passerillage) est également effectuée dans ces

locaux, puis la récolte est ramenée à Bernex pour le pressurage et la vinification. D'autre part, outre son cadre et son accès difficile pour les clients, le bâtiment des Pontets présente des signes de vétusté inquiétants qui rendent l'utilisation de ces locaux difficile et posent des problèmes d'hygiène. L'inévitable assainissement sera complexe et sans doute très coûteux.

- *Pré Mossard*

Il s'agit d'un hangar, propriété de l'Etat de Genève et situé à 2 km de Bernex, nécessaire au rangement des machines.

- *Plan-les-Ouates*

Par ailleurs, la Station de viticulture et d'œnologie dispose d'une cave expérimentale nécessaire à la vinification des essais menés à la vigne. Située à Plan-les-Ouates, la cave expérimentale sera également intégrée dans la maison du terroir. De nombreuses synergies pourront ainsi être développées.

Il résulte de cette situation éclatée des conditions de travail onéreuses en main-d'œuvre et très peu rationnelles. Elles grèvent la rentabilité de l'exploitation. L'aménagement sommaire et l'éloignement des différents bâtiments en sont la cause principale. La capacité des locaux, celle de la cave en particulier, suffit à peine à l'exploitation de la surface cultivée.

Actuellement, la main-d'œuvre est fortement sollicitée. Dans un souci de rentabilité, un poste de vigneron qualifié a été supprimé en 1998. Aujourd'hui, si l'effectif du vignoble de l'Etat correspond à celui d'un domaine privé, sa structure, en revanche, offre une compétitivité nettement inférieure.

Un regroupement de la cave et du bouteiller est incontournable, en vue d'une exploitation plus efficiente du domaine.

## **1.2 Un outil indispensable pour la viticulture genevoise**

Depuis sa création, le vignoble de l'Etat est un "outil" à disposition de la viticulture genevoise. Les viticulteurs genevois mentionnent souvent deux grands points forts concernant ce vignoble : les essais techniques et la promotion des vins genevois. Si les essais menés sur l'exploitation correspondent aux attentes, les actions de promotion devraient être développées. Il est important de souligner que les autres cantons producteurs de vins disposent tous d'un domaine et d'une infrastructure leur permettant de valoriser les produits du terroir.

- *Une vitrine des vins de Genève*

Genève, avec ses 1500 ha de vignes, est le troisième canton viticole suisse. Dans ce contexte, l'Etat se doit de posséder un domaine dont il peut

être fier de présenter les produits lors de manifestations officielles cantonales, nationales ou internationales. Son étiquette aux armes du canton ne laisse aucun doute quant à son origine; il apporte un soutien non négligeable à la promotion des vins de Genève. La vigne des Nations, de même que la vigne des communes suisses, situées sur le coteau de Bernex, constituent un exemple de ce que peut faire l'Etat dans ce sens.

Les professionnels sont convaincus que le vignoble de l'Etat est utile à la promotion des vins genevois en général, puisqu'il produit des vins de qualité, mais qu'il est indispensable de définir une stratégie destinée à valoriser les vins de Genève. A ce sujet, la mise aux enchères des vins du vignoble est parfois évoquée.

*- Les essais viticoles prolongés par la vinification*

La majorité des viticulteurs estiment que le vignoble de l'Etat et la station de viticulture et d'œnologie doivent développer d'autres expérimentations en rapport avec les besoins de ce secteur et susceptibles de fournir des orientations à la viticulture genevoise.

Une amélioration de la qualité des vins genevois passe obligatoirement par une qualité supérieure de la vendange. Les essais mis en place au vignoble de l'Etat poursuivent essentiellement cet objectif et ont une importance majeure. La promotion de méthodes de lutte respectueuses de l'environnement à l'encontre des maladies et ravageurs de la vigne est également prise en considération. Dans ce but, le vignoble de l'Etat applique les règles de la production intégrée et emploie des méthodes d'avant-garde, comme l'utilisation d'appareils de prévision des maladies. Des cépages montrant des particularités de résistance aux maladies sont également étudiés et cultivés dans une optique de production de vins biologiques.

Afin d'observer leurs aptitudes à produire des raisins et des vins de qualité, de nouveaux cépages susceptibles d'être utiles à la viticulture genevoise sont testés sur le domaine du vignoble de l'Etat. Par exemple, le Gamaret, cépage bien adapté et en plein essor à Genève, est présent depuis 1983 sur le domaine. Grâce aux dégustations organisées dans le cadre des séances d'informations de la Station de viticulture, les vigneron genevois ont pris conscience du potentiel de ce cépage. Aujourd'hui, il est planté sur environ 100 hectares, soit le 8,4% du vignoble, et complète judicieusement l'assortiment des cépages déjà présents sur le canton. D'autres cépages comme l'Anceotta et le Dunkelfelder suivent le même chemin. Actuellement, 26 cépages différents sont plantés sur le domaine de l'Etat.

La construction, nécessaire, d'un nouveau bâtiment s'inscrit totalement dans les missions et objectifs cités plus haut.

## **B. La promotion des produits agricoles de Genève et de la campagne genevoise**

Créé en 1995, l'Office de promotion des produits agricoles de Genève (OPAGE) a peu à peu développé son activité, pour devenir aujourd'hui un partenaire incontournable et apprécié de l'économie genevoise et des milieux touristiques. Les moyens humains et financiers mis à disposition de la promotion des produits agricoles genevois ont été renforcés par l'entrée en vigueur de la loi sur la promotion de l'agriculture, en janvier 2005.

La mise en valeur des produits agricoles est réalisée depuis deux ans sous la marque de garantie « Genève région - Terre avenir », qui connaît un succès grandissant. Les vins sont quant à eux regroupés sous l'appellation « *Les vins de Genève* ».

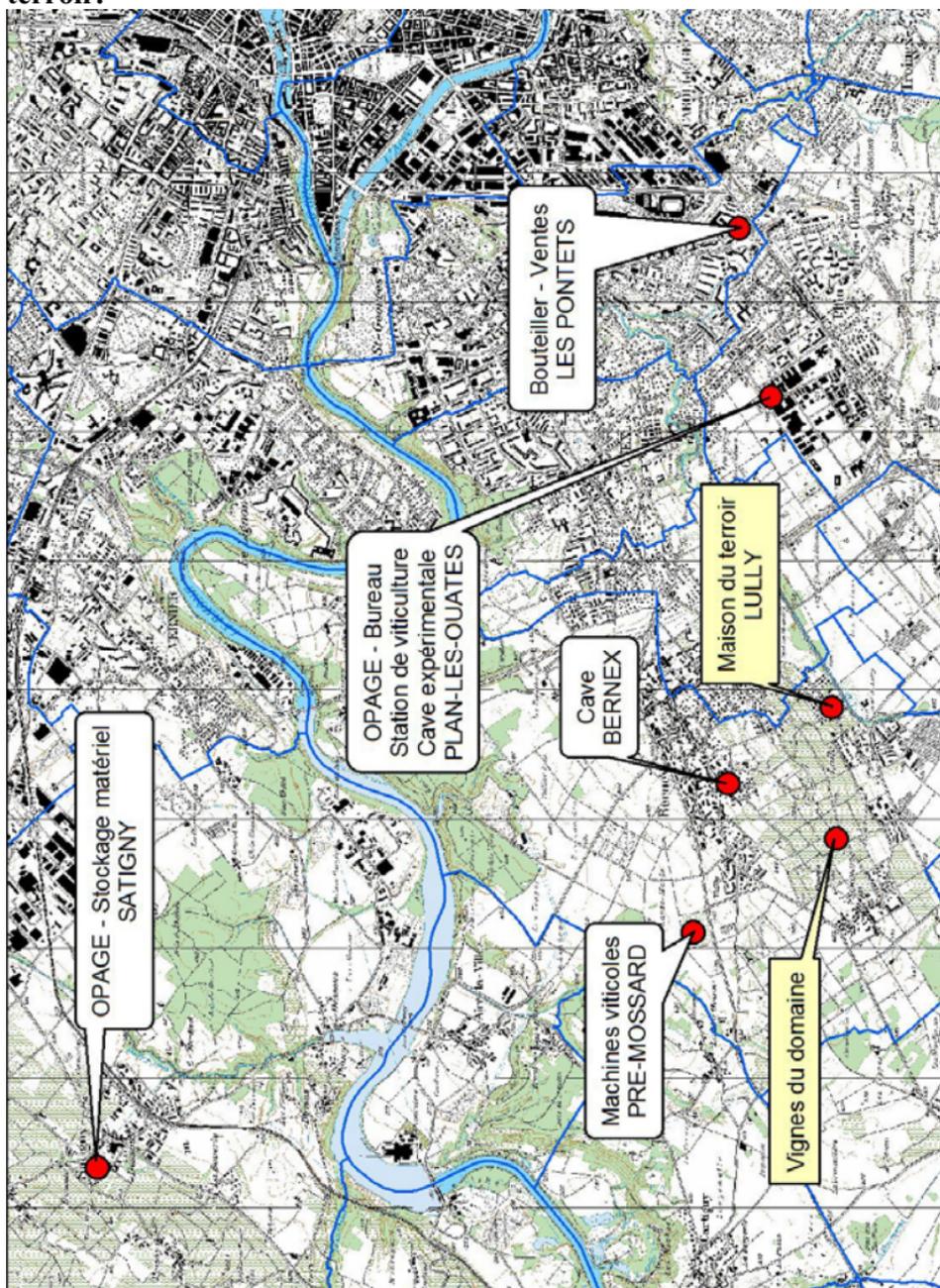
Les locaux nécessaires à l'activité de l'OPAGE se répartissent actuellement entre Plan-les-Ouates, s'agissant des bureaux ainsi que du stockage de bouteilles et de matériel, et Satigny, pour le stockage du matériel promotionnel. Les locaux sis en zone industrielle de Plan-les-Ouates sont mis à disposition par le domaine de l'agriculture, ce dernier se chargeant du "back office" de l'OPAGE.

Par ailleurs, les prestations en rapport avec la campagne genevoise et ses productions de qualité, sont des composantes de l'offre touristique locale particulièrement méconnues hors de nos frontières. Or, les efforts dans ce secteur d'activité restent limités, faute d'un lieu capable de rassembler au même endroit l'ensemble des produits de notre campagne.

La création d'un espace voué à des activités purement promotionnelles au sein de la maison du terroir, telles que, notamment, la présentation et la vente des produits du terroir et du vignoble genevois, dans un cadre attrayant pour les visiteurs, permettra de contribuer à l'amélioration de l'offre touristique locale. De même, la Genève des affaires aura à sa disposition un endroit dépaysant à proximité de l'agglomération où elle aura plaisir à inviter ses hôtes d'ailleurs.

Ainsi, tant la promotion des produits agricoles genevois que celle de la campagne genevoise à proprement parler s'inscrivent parfaitement dans le cadre du projet de maison du terroir valorisant les produits agricoles de la région.

Situation des différents sites de l'OPAGE, du Vignoble de l'Etat de Genève et de la Station de viticulture, regroupés dans la maison du terroir.





## **II. Analyse du besoin**

### **1. Un marché et une situation économique actuelle difficiles pour les exploitations viti-vinicoles et agricoles genevoises**

L'agriculture suisse et genevoise, en particulier, traversent une période économique très difficile. L'ouverture des frontières ces dernières années à l'importation de vins et de produits agricoles étrangers soumet les produits du pays à une très forte concurrence. En effet, les produits agricoles importés ont souvent un rapport qualité/prix très intéressant, du fait de conditions économiques de production plus favorables que dans notre canton.

Les réformes agricoles successives, à savoir PA 2007, puis PA 2011, illustrent les pressions économiques de plus en plus fortes auxquelles est soumis ce secteur. 3000 exploitations agricoles disparaissent ainsi chaque année en Suisse.

### **2. Des produits agricoles de proximité à faire découvrir; des vins et des appellations genevoises méconnus**

La marque de garantie « Genève région - Terre avenir », fondée sur les valeurs d'équité, de qualité, de traçabilité et de proximité, a pour objectif de promouvoir les produits agricoles genevois.

Malgré le succès grandissant de cette marque, la campagne genevoise et ses produits sont encore peu connus. Un important effort de communication et de promotion doit encore être développé auprès des consommateurs genevois.

Les vignerons genevois cherchent, quant à eux, principalement à promouvoir des vins de qualité. Grâce à un climat favorable, le vignoble genevois dispose d'un potentiel qualitatif important. En outre, sa topographie permet une mécanisation maîtrisée importante et, ainsi, une production de vins à un rapport qualité/prix très compétitif.

Une enquête menée en 2001 en Suisse alémanique par la Station de viticulture démontre clairement que la campagne et les vins de Genève ne sont pas connus et sont peu présents, ceci en dépit du fait que 90 % des personnes interrogées ont visité Genève. Contrairement à ce que l'on pourrait penser, cette même enquête démontre que les vins genevois n'ont pas une mauvaise image : ils n'ont pas d'image du tout.

Dans le but de remédier à cet état de fait, Genève s'est très fortement mobilisée lors de l'édition 2005 de l'OLMA à St-Gall pour valoriser les atouts genevois, en particulier s'agissant des vins et produits du terroir qui

constituaient le centre d'attractivité de la présence genevoise, canton hôte d'honneur. Un suivi commercial est assuré.

La manifestation de « *La vigne des communes suisses* » et le lancement d'un nouveau vin genevois d'assemblage « *L'Esprit de Genève* » ont notamment pour objectif de développer une image en Suisse alémanique.

### **3. Les besoins promotionnels des produits agricoles**

Actuellement, il n'existe pas, dans ce canton, de lieu de rencontre mettant en évidence la richesse des produits de notre terroir. Ceci constitue une lacune regrettable.

Outre les réceptions officielles, de nombreuses manifestations pourraient se dérouler dans ce cadre, comme par exemple des cours de dégustation permettant de faire découvrir la richesse des crus des différents producteurs genevois, une mise aux enchères des vins du domaine ou encore des dégustations comme la « sélection des vins de Genève ». Une telle activité de promotion permettra ainsi d'asseoir l'image de Genève en tant que canton viticole et agricole de qualité.

### **4. Un complément indispensable à la Station cantonale de viticulture et œnologie**

Cette nouvelle structure offrira plus de possibilités à la Station cantonale de viticulture et d'œnologie, qui pourra ainsi mener des essais œnologiques sur des lots de vins plus importants et, par conséquent, plus proches des conditions de la pratique.

Par ailleurs, une synergie importante pourra être dégagée. Cette nouvelle structure permettra en effet d'organiser des séminaires et des démonstrations de machines œnologiques pour les producteurs de vins du canton.

L'organisation de ce type d'activité est actuellement impossible, étant donné l'exiguïté des bâtiments.

## **III. Présentation générale du projet**

### **1. Un projet adéquat alliant simplicité et fonctionnalité**

La parcelle qui accueillera le futur bâtiment est située en zone 4B et dans le secteur A du règlement de construction du village, affectée à l'habitation, aux commerces et aux bâtiments agricoles.

Compte tenu du lieu adopté, le concept de base, d'une grande simplicité constructive, s'intègre dans un site bâti, protégé au sens de la loi sur la protection des monuments, de la nature et des sites (LPMNS).

Le principe général consiste à exploiter la pente du terrain, de manière à répondre de façon optimale au schéma d'exploitation.

La conception du bâtiment, mise au point avec le concours de la Station de viticulture, l'École d'Ingénieurs de Changins et divers spécialistes, tient compte des dernières évolutions en matière de vinification. Le bâtiment se développe sur quatre niveaux, permettant ainsi l'exploitation optimale de la gravitation dans les étapes de vinification.

Situé au pied du Coteau de Lully et à proximité des zones maraîchères, sur une parcelle du legs Eckert, et bénéficiant d'une terrasse avec vue sur le Salève, l'emplacement du bâtiment projeté est privilégié. Le futur bâtiment sera situé sur une grande partie des 5180 m<sup>2</sup> que représente la parcelle n° 2752 (commune de Bernex, feuille 15). Aujourd'hui, une surface de 996 m<sup>2</sup> est affectée à la Division de la voirie cantonale et les 4184 m<sup>2</sup> restant seront dévolus à la nouvelle construction. Dans la conception de ce bâtiment, ont également été prévus des locaux destinés à développer de nécessaires activités de promotion.

Le projet de construction, élaboré à la suite de nombreuses consultations, répond au mieux aux besoins de la promotion des produits agricoles d'une part, et à une exploitation rationnelle et économique du vignoble de l'Etat de Genève, d'autre part. Il sera réalisé sur un terrain à bâtir appartenant au domaine viticole de l'Etat de Genève.

Le concept architectural, qui concilie la simplicité requise pour une petite halle et l'intégration dans un site protégé du canton de Genève, répond parfaitement aux buts visés.

Les espaces dévolus à la stratégie de promotion des produits agricoles permettent la perception des activités techniques du domaine, mais sont disposés de telle sorte qu'ils ne gênent en aucune façon les occupations professionnelles.

Ainsi, le domaine de l'Etat apporte un « cadre » agricole concret à l'espace de promotion des produits.

## **2. La volonté d'économiser l'énergie**

Les aspects énergétiques du projet ont été étudiés à la fois sous l'angle de la détermination des besoins et de l'évaluation des solutions dans le cadre des énergies renouvelables et des économies d'énergie.

### **3. Un processus de vinification exemplaire**

La conception du bâtiment est adaptée à un processus de vinification raisonné, développé en collaboration avec des spécialistes en œnologie. Le vignoble de l'Etat sera ainsi en possession d'un outil optimal.

Ce processus simple tient compte des dernières connaissances en matière de vinification. La vendange est ménagée depuis son encavage jusqu'à la vente du vin par des transvasages très doux. Grâce à la topologie de la parcelle ainsi qu'aux modalités de construction de la cave, les transferts de liquides s'effectuent par l'utilisation des forces de gravité et non par pompage. De plus, la conception du projet permet un contrôle et un suivi strict des températures de fermentation et de stockage, paramètres essentiels dans une optique de production de vins de qualité.

### **4. Une stabilité et une pérennité de l'exploitation accrue**

La rentabilité de l'exploitation requiert une organisation et une utilisation optimale de la main-d'œuvre. Les économies de temps qui peuvent être réalisées dans ce domaine sont importantes, du fait du regroupement des bâtiments de la cave et du bouteiller en un seul lieu.

En plus des économies d'énergie, les économies d'entretien des bâtiments sont également à prendre en considération. De toutes les manières, si le vignoble de l'Etat devait rester dans les bâtiments actuels, un investissement important devrait être consacré à leur aménagement et à leur remise en état. L'exploitation continuerait malgré tout à souffrir d'une situation totalement inadaptée et irrationnelle.

La nouvelle cave modulable est prévue pour un encavage d'une capacité totale maximale de 8 hectares de vignes assurant ainsi son adaptabilité à long terme. Compte tenu des exigences qualitatives de plus en plus élevées du marché, le canton de Genève doit se doter d'un outil performant qui permettra de faire progresser et d'asseoir la qualité de ses vins. Ce « centre du vin genevois » constituera un facteur de dynamisme puisqu'il regroupera les forces des différents acteurs viti-vinicoles et contribuera ainsi à donner une orientation claire à la viticulture genevoise, qui représente une partie importante du patrimoine de ce canton.

#### IV. Programme des locaux - surfaces du nouveau bâtiment

Dans la perspective du regroupement de la cave de vinification, du bouteiller, du local de vente et des surfaces dévolues à la promotion en un seul lieu, le programme se présente de la manière suivante :

| <i>Niveau</i>                    | <i>Désignation des locaux</i>   | <i>Surfaces nettes</i>     |
|----------------------------------|---|----------------------------|
| <b>Sous-sol</b>                  | bouteillers 1, 2 et 3 ; mise en bouteilles et étiquetage ; local de dessiccation des raisins ; dégustation, vente et bureau ; local de stockage (OPAGE)                                     | <b>368 m<sup>2</sup></b>   |
| <b>Rez-de-chaussée inférieur</b> | cuves 1 et 2 ; cave à barriques ; collection de bouteilles ; cuisine ; vestiaires et sanitaires ; dépôt ; hall d'entrée (OPAGE) ; espace de réception et réunion (OPAGE) ; terrasse (OPAGE) | <b>314 m<sup>2</sup></b>   |
| <b>Rez-de-chaussée</b>           | pressurage ; zone de travail, atelier-réparation ; et machines viticoles ; dépôt produits anti-parasitaires ; vestiaires et sanitaires ; chaufferie   | <b>223 m<sup>2</sup></b>   |
| <b>Mezzanine</b>                 | vinification-macération ; stockage et local produits œnologiques ; local technique et local à pelets ; bureaux (OPAGE)  | <b>142 m<sup>2</sup></b>   |
|                                  | <b>Total surfaces nettes</b>  | <b>1'047 m<sup>2</sup></b> |
|                                  | <b>Dont total surfaces pour l'OPAGE</b>   | <b>298 m<sup>2</sup></b>   |

#### V. Description des travaux

##### 1. Gros œuvre et enveloppe

###### - *Sous sols*

Les travaux préparatoires comprendront l'exécution d'une enceinte de fouille blindée sur l'amont de la parcelle. Les fondations seront constituées d'un radier général sous l'ensemble du bâtiment.

### **- Structure**

Les deux niveaux inférieurs, en grande partie enterrés et accessibles de l'extérieur, ont une enveloppe en béton armé, une structure intérieure à poteaux et des dalles pleines en béton armé.

Les parois enterrées ne seront pas isolées, afin de bénéficier de la température naturellement stable du terrain, idéale pour la conservation du vin. Les surfaces hors sol seront isolées et crépies.

Au rez-de-chaussée et sur la mezzanine, les poteaux ronds, en béton armé, sont exprimés en périphérie et supportent la charpente en bois lamellé-collé. Les dalles seront en béton armé.

### **- Enveloppe**

La toiture sera réalisée en tuile de terre cuite, les façades seront traitées par des remplissages entre les éléments structurels, en lames de bois. Sur la façade sud-est, des fenêtres permettront un apport de lumière naturelle important.

L'appentis du rez inférieur, abritant la salle de réunion, recevra une couverture métallique légère.

## **2. Aménagements intérieurs**

La structure porteuse intérieure, outre les murs en béton armé des cages d'escalier et d'ascenseur est également composée de poteaux ronds en béton armé. D'une manière générale, les séparations des différents locaux sont constituées par des panneaux sandwich métalliques isolés de 100 mm.

Les sols seront revêtus de résine type industrielle pour la majorité des surfaces. Les locaux sanitaires seront prévus en carrelage et la salle de réunion sera revêtue de pierre naturelle.

## **3. Aménagements extérieurs**

Au nord de la parcelle, devant le bâtiment au niveau du rez-de-chaussée, une cour de déchargement et chargement sera créée. Sur le nord-est, un parking visiteur, d'une capacité de 5 véhicules, sera aménagé. Un accès carrossable, longeant le bâtiment, mais détaché de la façade côté est, rejoindra le bas de la parcelle. Ainsi, tous les niveaux du bâtiment disposeront d'une bonne accessibilité.

Cette configuration permettra de minimiser les mouvements de terre.

Des possibilités de stationnement pour les cars seront aussi envisageables sur la parcelle voisine occupée par la voirie cantonale.

## VI. **Planning des travaux**

Le planning, sous réserve de l'adoption du présent projet de loi par le Grand Conseil, se présente comme suit :

Début des travaux en mars 2008

Remise des locaux en mars 2009.

## VII. **Autorisation de construire**

L'autorisation de construire, n° DD 97326 a été délivrée le 10 octobre 2001. L'autorisation est encore valable, car des prorogations ont été demandées et elles ont été accordées.

## VIII. **Concept énergétique**

### 1. **Caractéristiques de l'enveloppe du bâtiment**

Le bâtiment projeté étant destiné, pour une grande partie, à une activité viticole, il n'y a pas eu lieu d'établir, après consultation du service cantonal de l'énergie (ScanE), un préavis thermique. Néanmoins, l'enveloppe composant les locaux chauffés est conforme aux recommandations SIA 180, 380/1 et à la norme 384/1, respectivement de 1999, 2001 et 1991, aux fiches techniques du ScanE, en rapport avec les conditions normales d'utilisation.

De plus, des contacts ont été pris avec l'association Minergie, pour collaborer à l'élaboration de nouveaux standards Minergie pour ce domaine industriel particulier.

Dans ce but, un dossier complet de la construction projetée a été remis par le service cantonal de l'énergie (ScanE) à l'association Minergie, en vue d'obtenir un futur label.

### 2. **Caractéristiques techniques générales**

#### *- Surfaces et volumes traités*

Surface et volume chauffés, comprenant :

|  |                                   |
|--|-----------------------------------|
| Bureau et vente au sous-sol, salle de réunion, | surface totale 240 m <sup>2</sup> |
| vestiaires, WC, cuisine au rez-de-chaussée     | volume total 840 m <sup>3</sup>   |
| inférieur, vestiaires et sanitaires au         |                                   |
| rez-de-chaussée, bureaux mezzanine             |                                   |

Surface et volume rafraîchis et chauffés pour les besoins de la vinification, comprenant :

|   |   |
|---|---|
| Bouteillers 1, 2 et 3, local de dessiccation des raisins, cuves 1 et 2, caves à barriques et collection de bouteilles | surface totale 359 m <sup>2</sup><br>volume total 1388 m <sup>3</sup> |
|---|---|

### *- Conditions atmosphériques*

| <i>Type local et situation</i>   | <i>Temp. hiver/été</i> | <i>Humidité</i> | <i>Ventilation</i>       |
|----------------------------------|------------------------|-----------------|--------------------------|
| <u>Sous-sol</u>                  |                        |                 |                          |
| Bureau et vente                  | 20°C/non contrôlée     | non contrôlée   | non ventilé              |
| Passerillage                     | 5°ou12°C/12°C          | non contrôlée   | naturelle                |
| Bouteiller 1                     | 12°C/12°C              | non contrôlée   | naturelle                |
| Bouteiller 2                     | 12°C/12°C              | non contrôlée   | naturelle                |
| Local dépôt OPAGE                | 20°C/non contrôlée     | non contrôlée   | non ventilé              |
| <u>Rez-de-chaussée inférieur</u> |                        |                 |                          |
| Salle de réception               | 20°C/non contrôlée     | non contrôlée   | 200 m <sup>3</sup> /h    |
| Cuisine                          | 20°C/non contrôlée     | non contrôlée   | 80 m <sup>3</sup> /h     |
| Vestiaire                        | 20°C/non contrôlée     | non contrôlée   | 80 m <sup>3</sup> /h     |
| WC                               | 18°C/non contrôlée     | non contrôlée   | 40 m <sup>3</sup> /h     |
| Hall d'entrée                    | 18°C/non contrôlée     | non contrôlée   | 50 m <sup>3</sup> /h     |
| Cuves 1                          | 4°ou18°C/12°C          | non contrôlée   | 1'500 m <sup>3</sup> /h  |
| Cuves 2                          | 4°ou18°C/12°C          | non contrôlée   | 1'500 m <sup>3</sup> /h  |
| Collection                       | 12°C/12°C              | non contrôlée   | naturelle                |
| Local barriques                  | 12°C/12°C              | non contrôlée   | naturelle                |
| <u>Rez-de-chaussée</u>           |                        |                 |                          |
| Vestiaire                        | 22°/non contrôlé       | non contrôlée   | 100 m <sup>3</sup> /h    |
| Douche                           | 22°/non contrôlé       | non contrôlée   | 60 m <sup>3</sup> /h     |
| WC                               | 20°/non contrôlé       | non contrôlée   | 2 x 40 m <sup>3</sup> /h |
| Macération                       | non contrôlée          | non contrôlée   | 1'000 m <sup>3</sup> /h  |
| Anti-parasitaires                | non contrôlée          | non contrôlée   | naturelle                |



Mezzanine

|                    |                       |               |             |
|--------------------|-----------------------|---------------|-------------|
| Prod. oenologiques | non contrôlée         | non contrôlée | naturelle   |
| Bureaux OPAGE      | 20°C/non<br>contrôlée | non contrôlée | non ventilé |
| Autres locaux      | non contrôlée         | non contrôlée | naturelle   |

**- Conditions climatiques extérieures (bases SIA)**

- 5°C / 90% HR en hiver

+32°C / 40% HR en été

**- Coefficient de conductibilité thermique « U » des éléments de constructions**

|   |                         |
|---|-------------------------|
| Radier des locaux chauffés au sous-sol                        | 0,44 W/m <sup>2</sup> K |
| Radier solde des locaux non chauffés au sous-sol              | 1,38 W/m <sup>2</sup> K |
| Sol contre locaux chauffés ou rafraîchis                      | 0,43 W/m <sup>2</sup> K |
| Plafond locaux chauffés contre terrasse                       | 0,38 W/m <sup>2</sup> K |
| Plafond contre vide de toiture non chauffé                    | 0,32 W/m <sup>2</sup> K |
| Murs extérieurs contre terre non chauffés                     | 2,65 W/m <sup>2</sup> K |
| Murs extérieurs chauffés non enterrés                         | 0,35 W/m <sup>2</sup> K |
| Murs intérieurs contre ascenseur<br>et escaliers non chauffés | 2,69 W/m <sup>2</sup> K |
| Cloisons intérieures  | 0,35 W/m <sup>2</sup> K |
| Vitrages isolants   | 1,50 W/m <sup>2</sup> K |

**3. Bilans thermiques****- Chauffage**

|  |                 |
|--|-----------------|
| • Bureaux, local vente, salle de réception, cuisine,<br>vestiaires et sanitaires | 13 100 W        |
| • Locaux pour les besoins de la vinification                                     | 12 800 W        |
| <b>Total chauffage</b>   | <b>25 900 W</b> |

**- Rafraîchissement**

|  |                 |
|--|-----------------|
| • Locaux pour les besoins de la vinification | 26 800 W        |
| <b>Total rafraîchissement</b>                | <b>26 800 W</b> |

## **4. Production et distribution de chaleur**

### **- Principe général**

L'énergie nécessaire pour la production de chaleur est assurée par une chaudière à bois (pellets) d'une puissance de 26 kW, installée dans la chaufferie au rez-de-chaussée et équipée d'un brûleur modulant. L'alimentation du brûleur se fait par une vis sans fin de dosage des pellets.

Le combustible (pellets) est stocké dans un local conforme aux prescriptions de l'Association des établissements cantonaux d'assurance-incendie (AEAI), situé au-dessus de la chaufferie, au niveau mezzanine. La chaleur est distribuée aux consommateurs par trois circuits hydrauliques distincts soit :

- un réseau de chauffage radiateur;
- un réseau préparateur d'eau chaude;
- un réseau de chauffage dynamique.

Les gaz brûlés produits par la chaudière sont évacués en toiture par l'intermédiaire d'un conduit en inox isolé.

### **4.1 Distribution de chaleur**

Les locaux bureaux, local de vente, salle de réunion, cuisine, vestiaires et sanitaires, sont chauffés à l'aide d'un corps de chauffe du type panneau chauffant.

Chaque corps de chauffe est équipé d'une vanne thermostatique et d'un raccord de réglage sur le retour.

Les éléments de chauffage seront alimentés par des conduites en acier avec isolation thermique selon les normes en vigueur.

Les locaux de vinification sont équipés de cassettes mixtes munies de batteries (pour le chauffage et le rafraîchissement) installées au plafond.

Chaque cassette est réglée automatiquement, à l'aide d'une platine individuelle de commande agissant sur une vanne à 2 voies motorisée et selon la température ambiante souhaitée.

## **5. Installation de ventilation et rafraîchissement**

La ventilation mécanique est assurée par des ventilateurs individuels. Pour les locaux non ventilés mécaniquement, il est prévu une aération naturelle par des sauts de loup ou des grilles en façade. Les réseaux de gaines sont en tôle galvanisée pour les locaux secs et en PP (plastique) pour les locaux humides.

### **5.1 *Rafraîchissement des locaux pour la vinification***

Les besoins en froid sont assurés par un groupe frigorifique compact de 30 kW avec condensation à air placé à l'extérieur du bâtiment. Ce groupe est carrossé pour résister aux intempéries et isolé contre le bruit de fonctionnement. Sa conception permet un fonctionnement en free-cooling, lorsque les températures sont favorables.

Les ventilateurs servent également à la ventilation minimale des locaux, ainsi qu'à l'extraction du CO<sub>2</sub>.

L'eau glacée est distribuée aux consommateurs par un vecteur à une température de -2°C/12°C ou 6°C/12°C, selon les besoins des locaux en relation avec les phases de vinification.

Les locaux de vinification seront rafraîchis au moyen de cassettes décrites sous le paragraphe « distribution de chaleur ».

## **6. Tableaux électriques et régulation**

L'ensemble des organes de régulation sont groupés dans des tableaux électriques placés dans la chaufferie.

Pour le chauffage, chaque secteur est réglé par une régulation électronique pré-programmée, et agit en fonction des conditions atmosphériques et/ou des conditions intérieures des locaux traités.

Pour le refroidissement, chaque cassette est réglée automatiquement à l'aide d'une platine individuelle de commande, selon la température ambiante souhaitée (en séquence avec le chauffage).

## **7. Installations sanitaires**

L'introduction d'eau se fait depuis le chemin de la Concorde, sur le réseau public, jusque dans le local chaufferie, où sont installés la nourrice et le compteur SIG.

Un préparateur d'eau chaude sanitaire, d'une contenance de 500 litres, assure les besoins pour la vinification et l'eau sanitaire.

Le réseau d'eau chaude n'est pas maintenu en température, vu les taux d'utilisation et la fluctuation des besoins journaliers durant les différentes périodes de l'année. Une conduite d'eau chaude séparée en petit diamètre est prévue pour les éviers, afin de réduire le délai d'attente.

Les eaux usées et pluviales sont dirigées séparément vers le chemin de la Concorde, elles s'écoulent par gravité.

Depuis les conduites principales, des robinets à grand débit et des deux rampes de ruissellement, sont installés dans les locaux pour la vinification.

L'écoulement des eaux de condensat des cassettes de rafraîchissement est effectué par des tuyaux PE soudés.

Au sol, des caniveaux à fente et grilles de sol avec panier en acier inox sont installés.

Plusieurs conduites de transfert pour la vendange et fourreau pour les traversées de dalles sont prévues et exécutées en acier inoxydable.

## 8. Installations électriques

### 8.1 Alimentation

L'alimentation en électricité, de 50kVA, se fait depuis la route de Soral vers le tableau d'alimentation situé dans le local chaufferie au rez-de-chaussée.

### 8.2 Distribution principale

Le réseau de distribution principale comprend le tableau général, situé dans le local chaufferie, qui à son tour alimentera le tableau CVC, les coffrets de prises pour les machines viticoles et vinicoles, ainsi que l'alimentation du monte-charge.

### 8.3 Eclairage

De manière générale, l'éclairage est de type fluorescent et il est réalisé selon la recommandation SIA 380/4 « L'énergie électrique dans le bâtiment ». L'éclairage de l'ensemble des locaux est prévu à partir de luminaires suspendus, sauf dans la salle de réunion, bureaux et cuisine où les luminaires sont à source fluocompacte.

Les niveaux d'éclairement moyen et les puissances spécifiques de l'éclairage sont les suivantes :

|                                      |         |                       |
|--------------------------------------|---------|-----------------------|
| Locaux de vinification et de travail | 300 lux | 10 W/m <sup>2</sup>   |
| Bouteillers                          | 200 lux | 8 W/m <sup>2</sup>    |
| Locaux techniques                    | 200 lux | 8 W/m <sup>2</sup>    |
| Circulations                         | 150 lux | 6,5 W/m <sup>2</sup>  |
| Bureau et salle de conférence        | 400 lux | 12,5 W/m <sup>2</sup> |

La commande d'éclairage des locaux se fait dans une large mesure, et où cela est possible, par des détecteurs de mouvement et, dans les zones de passage, avec minuterie.

#### **8.4 *Eclairage de secours***

Mise en place de lampes autonomes de secours assurant l'éclairage instantané des couloirs et sorties de secours.

#### **8.5 *Équipement des locaux***

La distribution du courant fort et du courant faible est prévue à partir du chemin de câble métallique ou en matière synthétique (locaux humides). L'ensemble des installations d'éclairage et de prise est prévu en apparent, de manière à garantir une grande souplesse d'adaptation.

#### **8.6 *Téléphone***

Mise en place des installations téléphoniques nécessaires, comprenant le répartiteur, le câblage et la connectique. Aucun appareillage n'est prévu, il sera fourni par le CTI.

#### **8.7 *Interphone***

Mise en place d'un réseau d'interphone dans les locaux viticoles et vinicoles, permettant ainsi une communication aisée pendant les phases d'activité.

## 9. Récapitulation des consommations électriques et thermiques en MWh/an, eau froide en m<sup>3</sup> et coûts de ces énergies en F/an

|   | MWh/an thermique. | MWh/an électricité. | Eau froide m3/an | Coûts F/an    |
|---|-------------------|---------------------|------------------|---------------|
| Chauffage, chaleur et ventilation           | 37,20             |                     |                  | 2 455         |
| Electricité pour le chauffage               |                   | 3,20                |                  | 705           |
| <b>Total chauffage</b>                      |                   |                     |                  | <b>3 160</b>  |
| Electricité pour la ventilation             |                   | 2,15                |                  | 470           |
| Electricité pour le rafraîchissement        |                   | 20,50               |                  | 4 500         |
| <b>Total ventilation et refroidissement</b> |                   |                     |                  | <b>4 970</b>  |
| Eau chaude sanitaire                        | 7                 |                     |                  | 460           |
| Eau froide pour sanitaire                   |                   |                     | 3'010            | 6 470         |
| <b>Total sanitaire</b>                      |                   |                     |                  | <b>6 930</b>  |
| Electricité autres                          |                   | 6,80                |                  | 1 500         |
| <b>Total général</b>                        | <b>44,20</b>      | <b>32,65</b>        | <b>3'010</b>     | <b>16 560</b> |
| <b>avec TVA</b>                             |                   |                     |                  | <b>17 820</b> |

## IX. Coût de l'ouvrage

Le coût de l'ouvrage proposé par le présent projet de loi se décompose de la manière suivante :

### A. Construction

|                               |                    |
|-------------------------------|--------------------|
| 0. Terrain                    | 22 000 F           |
| 1. Travaux préparatoires      | 118 000 F          |
| 2. Bâtiments                  | 2 250 000 F        |
| 3. Equipements d'exploitation | 347 500 F          |
| 4. Aménagements extérieurs    | 290 000 F          |
| 5. Frais secondaires          | 74 500 F           |
| <b>Total</b>                  | <b>3 102 000 F</b> |

|  |                    |
|--|--------------------|
| Honoraires   | <u>576 000 F</u>   |
| Total A  | 3 678 000 F        |
| TVA 7,6% du total A, arrondi à                       | <u>280 000 F</u>   |
| Total  | 3 958 000 F        |
| Renchérissement (estimation selon détail annexé)     | 91 000 F           |
| Divers et imprévus (5% sur CFC 1 à 4, y compris TVA) | <u>163 000 F</u>   |
| <b>Total chapitre A</b>                              | <b>4 212 000 F</b> |

Les frais d'étude ont été déduits des montants indiqués ci-dessus

### ***B. Equipement mobile***

|  |                           |
|--|---------------------------|
| 8. Equipement mobile spécifique d'exploitation | 56 000 F                  |
| 9. Mobilier et appareils à usage général       | 65 000 F                  |
| Total B  | 121 000 F                 |
| TVA 7,6% du total B, arrondi à                 | <u>9 000 F</u>            |
| <b>Total chapitre B</b>                        | <b>130 000 F</b>          |
| <b>Total chapitres A et B (voir art. 1)</b>    | <b><u>4 342 000 F</u></b> |

Le volume SIA (norme 116) de la construction est de 5'790 m<sup>3</sup>.

La surface brute de la construction est de 1212 m<sup>2</sup>.

Ces données permettent de calculer les coûts unitaires suivants, y compris honoraires et la TVA.

|                  |                |                              |                                    |
|------------------|----------------|------------------------------|------------------------------------|
| Chapitre 2       | Surface brute  | 2 002 F/m <sup>2</sup>       | (hors TVA 1 860 F/m <sup>2</sup> ) |
| Chapitre 2       | Volume SIA 116 | 420 F/m <sup>3</sup>         | (hors TVA 390 F/m <sup>3</sup> )   |
| Chapitre 3       | Surface brute  | 312 F/m <sup>2</sup>         | (hors TVA 290 F/m <sup>2</sup> )   |
| Chapitre 3       | Volume SIA 116 | 65F/m <sup>3</sup>           | (hors TVA 60 F/m <sup>3</sup> )    |
| Chapitres 2 et 3 | Surface brute  | <b>2 314 F/m<sup>2</sup></b> | (hors TVA 2 150 F/m <sup>2</sup> ) |
| Chapitres 2 et 3 | Volume SIA 116 | <b>485 F/m<sup>3</sup></b>   | (hors TVA 450 F/m <sup>3</sup> )   |

Date de référence des coûts : mai 2007.

## **X. Approche financière**

### **1. Exploitation du site**

S'agissant de la structure de gestion du site, il y a lieu de rappeler que le maître de l'ouvrage et le propriétaire de la maison du terroir sera l'Etat de Genève. Afin de satisfaire l'objectif de valorisation des produits agricoles de Genève, l'OPAGE, organisme de droit privé, versera un loyer annuel de 97 000 F aux fins de gérer de manière indépendante les différents espaces dévolus à ses activités (locaux de stockage du matériel, bureaux et espaces promotionnels): ventes de produits du terroir, location de l'espace promotionnel ou autre. A cet effet, les modalités de collaboration entre l'OPAGE et les acteurs touristiques sont actuellement en cours d'examen.

### **2. Financement**

La construction de la maison du terroir permettra de libérer les bâtiments de Bernex et les locaux occupés au chemin des Pontets ainsi que la cave expérimentale de Plan-les-Ouates.

Le bâtiment de Bernex sera vendu, ce qui permettra de générer une recette extraordinaire d'un montant estimé à environ 1 500 000 F. Comme mentionné précédemment au chapitre I A point 1.1. et au chapitre III point 4, en libérant les surfaces susmentionnées, il y aura une diminution annuelle des frais d'exploitation et de main-d'œuvre de l'ordre de 50 000 F. On échappera également à des coûts de modernisation comme spécifié sous le point 4 chapitre III.

La libération des surfaces de la cave expérimentale de la station de viticulture et d'œnologie à Plan-Les-Ouates permettra une économie de loyer s'élevant à 52 000 F.

Ainsi, compte tenu des économies réalisées sur le fonctionnement et par le regroupement des locaux d'exploitation, l'ensemble de l'opération peut être dès lors résumé comme suit:



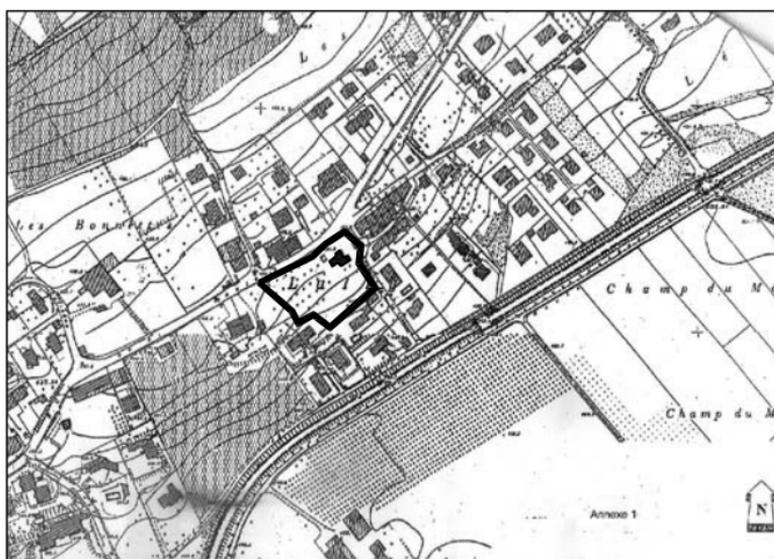
| <b>Répartition du coût d'investissement</b> | <b>Service de l'agriculture</b> | <b>OPAGE</b>       | <b>Total</b>       |
|---|---------------------------------|--------------------|--------------------|
| <b><u>Coût de réalisation</u></b>           | <b>2 957 000 F</b>              | <b>1 385 000 F</b> | <b>4 342 000 F</b> |
| <b><u>Déductions</u></b>                    |                                 |                    |                    |
| <b>Réalisation du bâtiment de Bernex</b>    | <b>1 500 000 F</b>              |                    | <b>1 500 000 F</b> |
| <b><u>Investissement net</u></b>            | <b>1 457 000 F</b>              | <b>1 385 000 F</b> | <b>2 842 000 F</b> |

Au bénéfice de ces explications, nous vous remercions, Mesdames et Messieurs les députés, de réserver un bon accueil au présent projet de loi, qui permettra la mise à disposition d'infrastructures touristiques, promotionnelles et techniques nécessaires à l'agriculture genevoise et au vignoble de l'Etat de Genève.

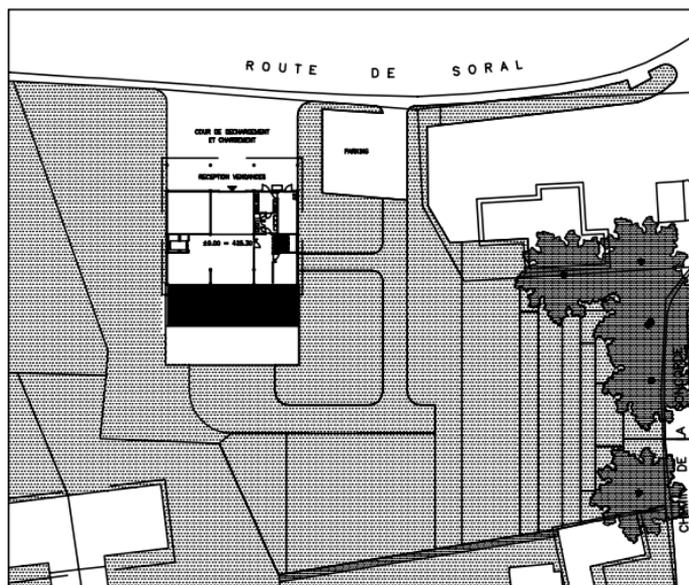
*Annexes :*

1. *Plan de situation*
2. *Plan de masse*
3. *Plans du bâtiment*
4. *Plan de coupe*
5. *Plans des façades*
6. *Planification des charges et revenus de fonctionnement découlant de la dépense nouvelle*
7. *Planification des charges financières (amortissements et intérêts) en fonction des décaissements prévus*
8. *Calcul du renchérissement*
9. *Préavis technique*
10. *Lettre de l'OPAGE du 20.09.2006*

## Annexe 1

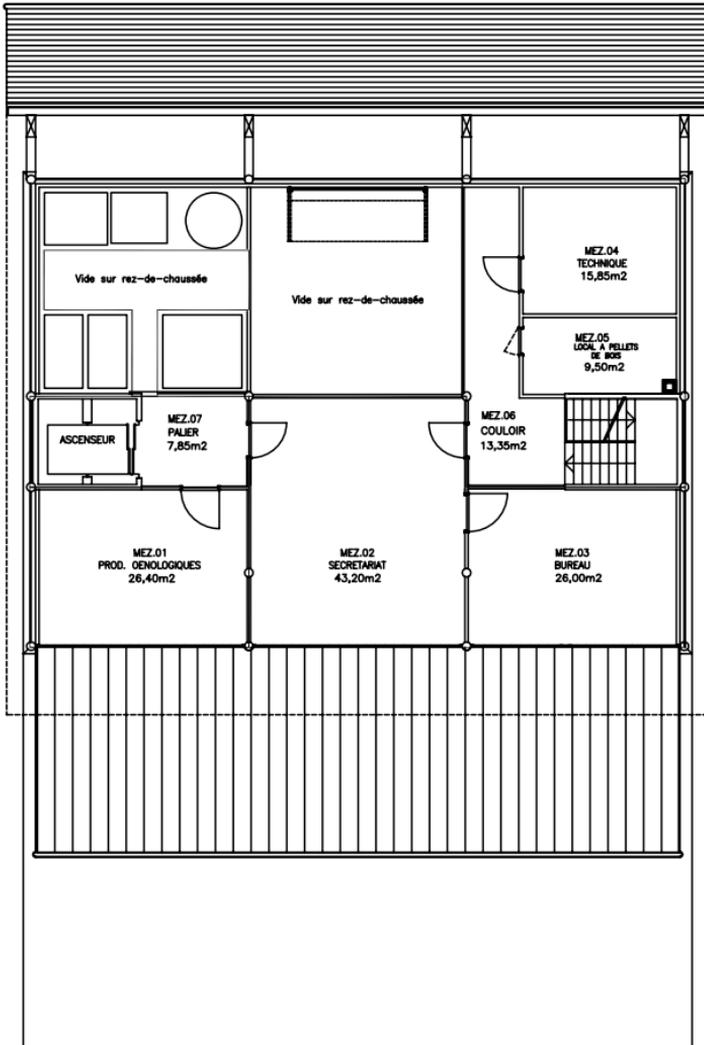


Annexe 2



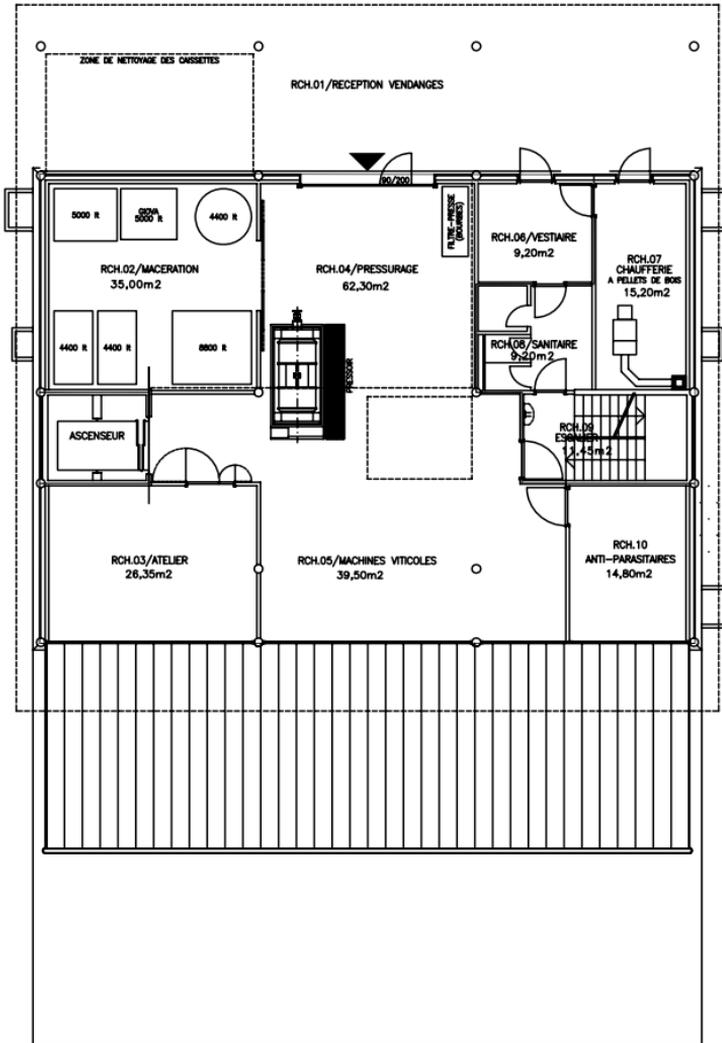
PLAN MASSE

## Annexe 3



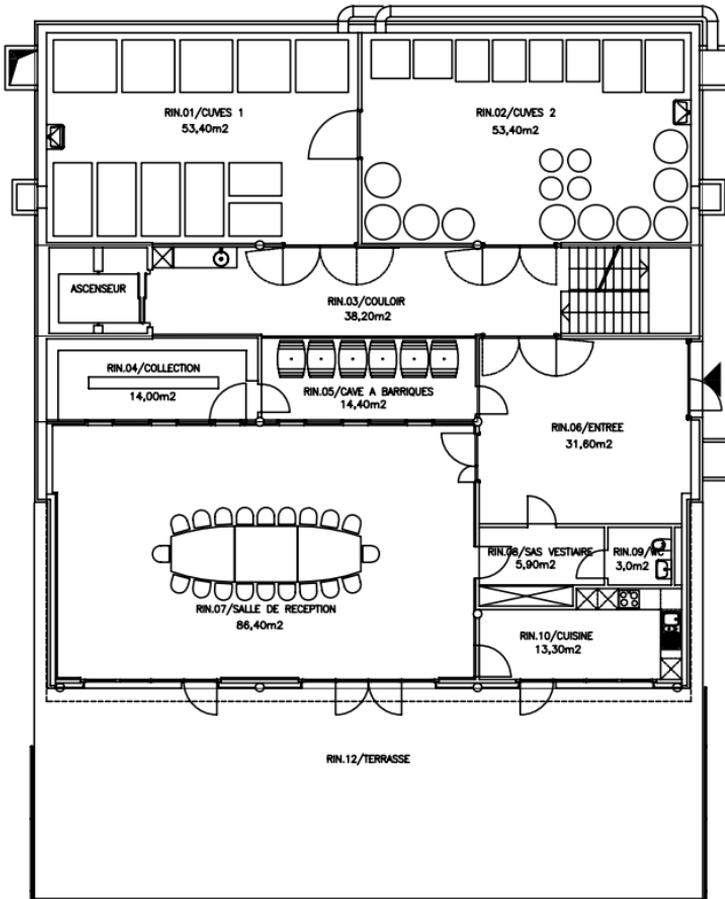
MEZZANINE

## Annexe 3



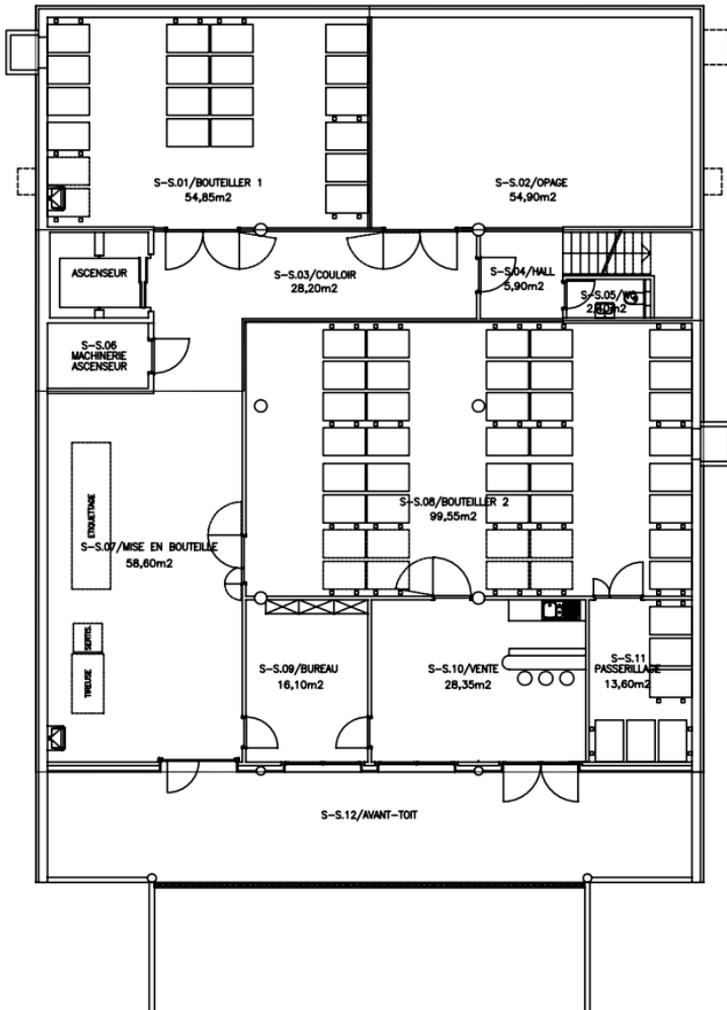
REZ - DE - CHAUSSEE

## Annexe 3



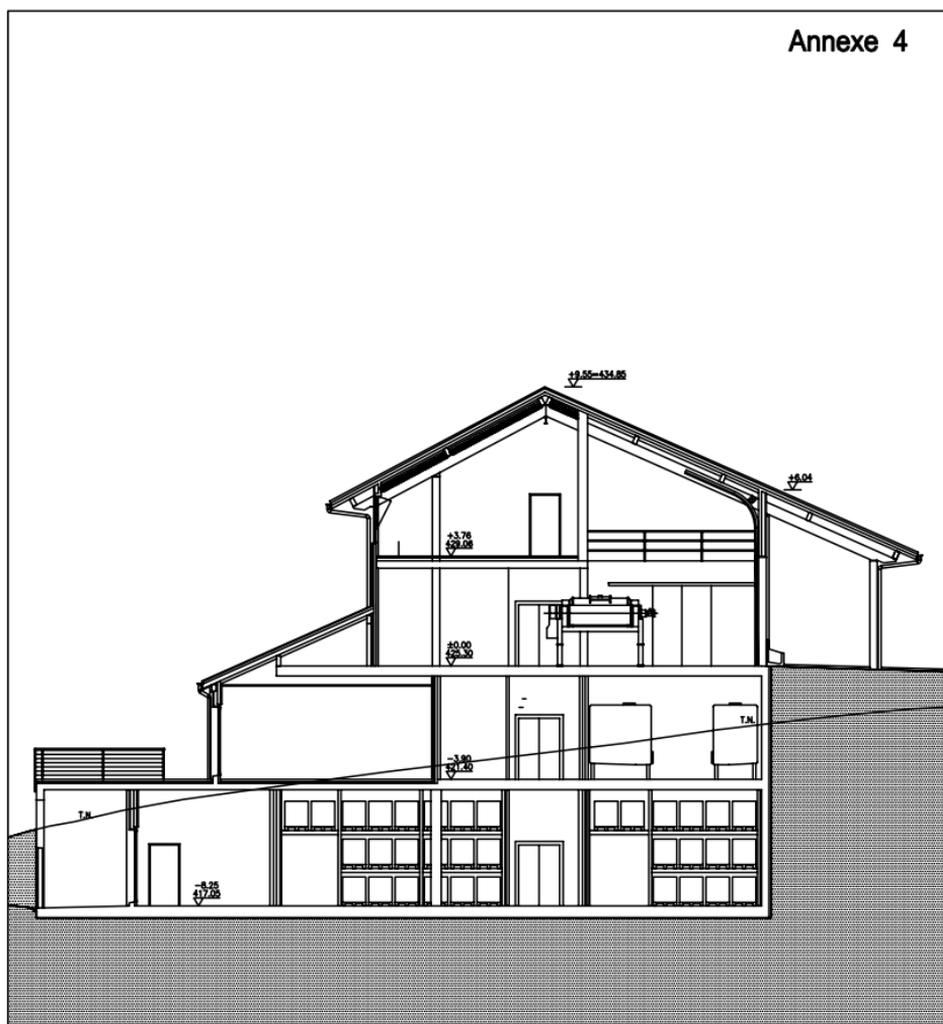
REZ INFERIEUR

## Annexe 3



SOUS-SOL

Annexe 4

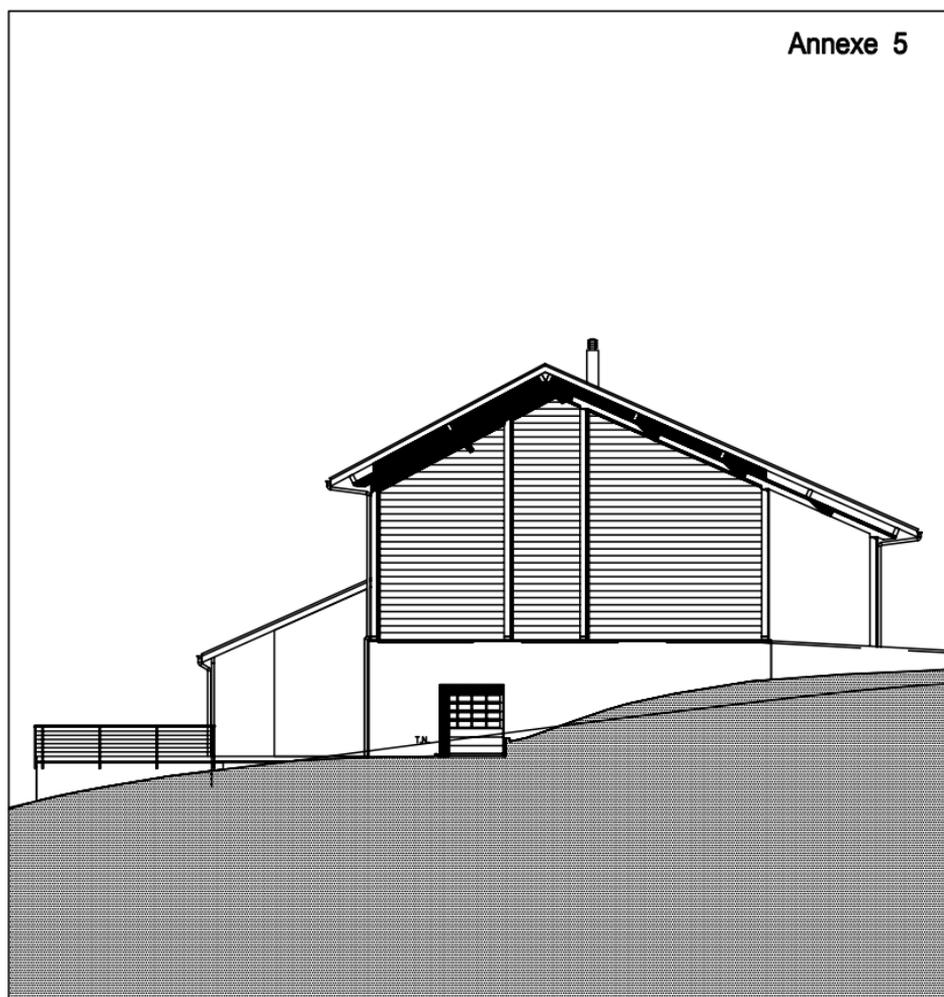


COUPE



## ANNEXE 5

Annexe 5



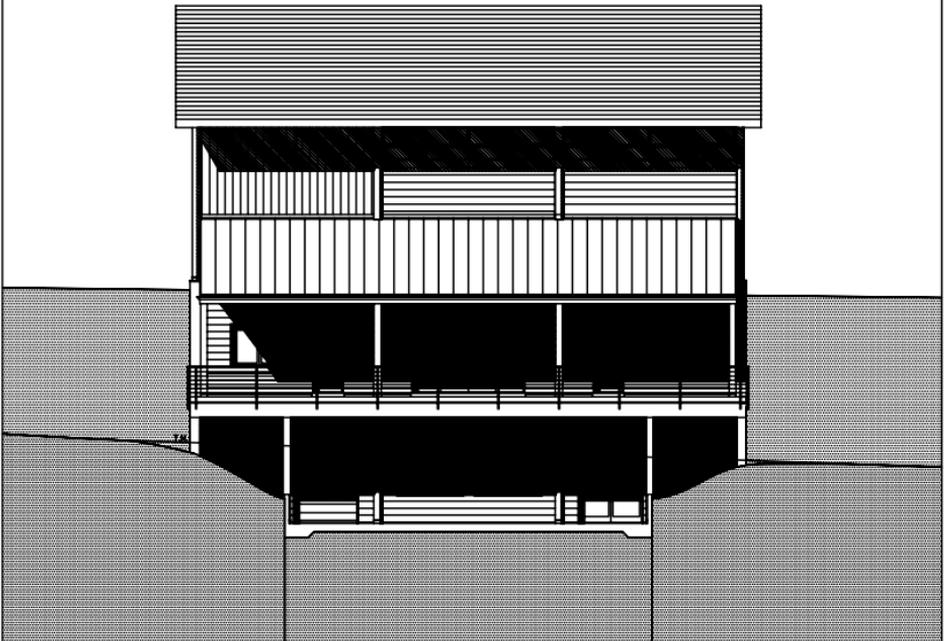
FACADE NORD - EST

Annexe 5



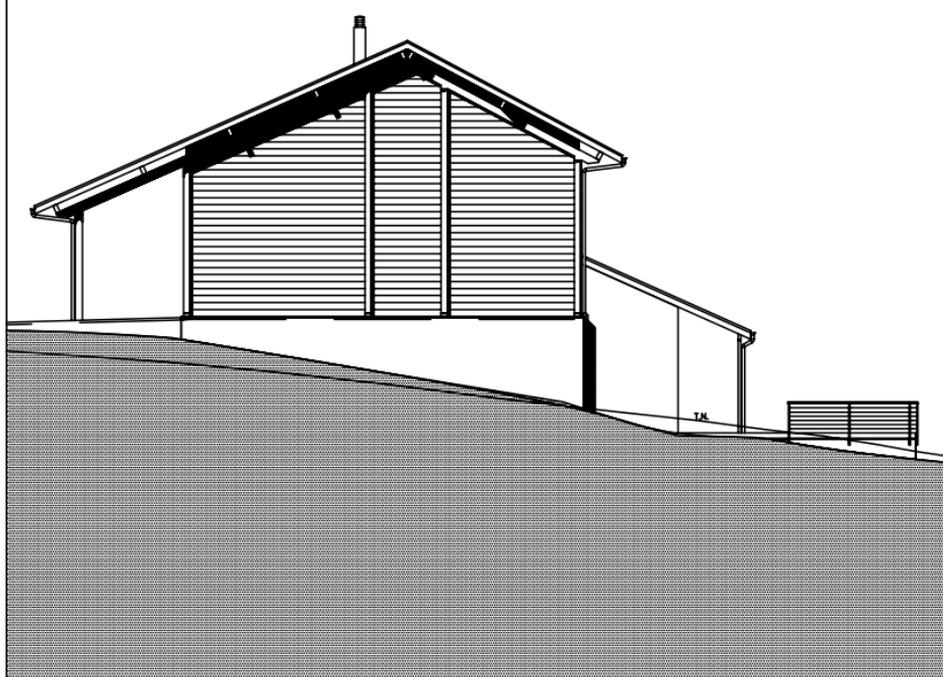
FACADE NORD -OUEST

## Annexe 5



FACADE SUD - EST

Annexe 5



FACADE SUD - OUEST

**PLANIFICATION DES CHARGES ET REVENUS DE FONCTIONNEMENT DÉCOULANT DE LA DÉPENSE NOUVE**

**Projet de loi de ouvrant un crédit d'investissement de F. 4 342 000 pour la construction et l'équipement d'une Maison du te  
bouteiller et la cave expérimentale du vignoble de l'Etat de Genève et les locaux administratifs et promotionnels**

**Projet présenté par le DCTI**

|   | 2008   | 2009    | 2010     | 2011     | 2012     | 2013     |
|---|--------|---------|----------|----------|----------|----------|
| <b>TOTAL des charges de fonctionnement induites</b>   | 90'000 | 62'260  | 88'260   | 128'750  | 128'750  | 128'750  |
| Charges en personnel [30]<br><small>(augmentation des charges de personnel, formation, etc.)</small>  | 0      | 0       | 0        | 0        | 0        | 0        |
| Dépenses générales [31]<br>Charges en matériel et véhicule<br><small>(meublier, fournitures, matériel) classique et/ou spécifique, véhicule, entretien, etc.)</small> | 0      | -68'000 | -102'000 | -102'000 | -102'000 | -102'000 |
| Charges de bâtiment<br><small>(fluides (eau, énergie, combustibles), conciergerie, entretien, location, assurances, etc.)</small>                                     | 0      | -68'000 | -102'000 | -102'000 | -102'000 | -102'000 |
| Charges financières [32+33]<br>Intérêts (report tableau)  | 90'000 | 130'260 | 190'260  | 230'750  | 230'750  | 230'750  |
| Amortissements (report tableau)   | 90'000 | 130'260 | 130'260  | 130'260  | 130'260  | 130'260  |
| Perte comptable [330]   | 0      | 0       | 60'000   | 100'480  | 100'480  | 100'480  |
| Provision [338] <small>(préciser la nature)</small>   | 0      | 0       | 0        | 0        | 0        | 0        |
| Octroi de subvention ou de prestations [36]<br><small>(subvention accordée à des tiers, prestation en nature)</small>   | 0      | 0       | 0        | 0        | 0        | 0        |
| <b>TOTAL des revenus de fonctionnement induits</b>  | 0      | 65'000  | 97'000   | 97'000   | 97'000   | 97'000   |
| Revenus liés à l'activité [40+41+43+45+46]<br><small>(augmentation de revenus (impôts, émoluments, taxes), subventions reçues, dons ou legs)</small>                  | 0      | 0       | 0        | 0        | 0        | 0        |
| Autres revenus [42]<br><small>(revenus de placements, de prêts ou de participations, gain comptable, loyers)</small>  | 0      | 65'000  | 97'000   | 97'000   | 97'000   | 97'000   |
| <b>RESULTAT NET DE FONCTIONNEMENT (charges - revenus)</b>   | 90'000 | -2'740  | -8'740   | 31'750   | 31'750   | 31'750   |
| Remarques :<br>-Il est prévu de vendre le bâtiment de Bernex, situé au 3 chemin du Signal, dont l'estimation est de 1,5 million                                       | -      | -       | -        | -        | -        | -        |

Signature du responsable financier :

Date :

**PLANIFICATION DES CHARGES FINANCIÈRES (AMORTISSEMENTS ET INTÉRÊTS) EN FONCTION DES DÉCAISSEMENTS**

**Projet de loi de ouvrant un crédit d'investissement de F. 4 342 000 pour la construction et l'équipement d'une Maison du te  
bouteiller et la cave expérimentale du vignoble de l'Etat de Genève et les locaux administratifs et promotionnels**

**Projet présenté par le DCTI**

|   | 2008          | 2009           | 2010           | 2011           | 2012           | 2013           |
|---|---------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| Investissement brut                                 | 3'000'000     | 1'342'000      | 0              | 0              | 0              | 0              |
| - Recette d'investissement                          | 0             | 0              | 0              | 0              | 0              | 0              |
| Investissement net                                  | 3'000'000     | 1'342'000      | 0              | 0              | 0              | 0              |
| Bâtiments administratifs (compris études relatives) | 3'000'000     | 1'212'000      | 0              | 0              | 0              | 0              |
| Recettes  | 0             | 0              | 0              | 0              | 0              | 0              |
| Mobilier, infrastructures informatiques lourdes     | 0             | 130'000        | 0              | 0              | 0              | 0              |
| Recettes  | 0             | 0              | 0              | 0              | 0              | 0              |
| Aucun   | 0             | 0              | 0              | 0              | 0              | 0              |
| Recettes  | 0             | 0              | 0              | 0              | 0              | 0              |
| Aucun   | 0             | 0              | 0              | 0              | 0              | 0              |
| Recettes  | 0             | 0              | 0              | 0              | 0              | 0              |
| <b>TOTAL des charges financières</b>                | <b>90'000</b> | <b>130'260</b> | <b>190'260</b> | <b>230'750</b> | <b>230'750</b> | <b>230'750</b> |
| Intérêts  | 90'000        | 130'260        | 130'260        | 130'260        | 130'260        | 130'260        |
| Amortissements                                      | 0             | 0              | 60'000         | 100'490        | 100'490        | 100'490        |

Signature du responsable financier :

Date :

## ANNEXE 8

**CALCUL DU RENCHERISSEMENT**

Projet de loi ouvrant un crédit d'investissement de 4'342'000 F pour la construction et l'équipement d'une maison du terroir regroupant, d'une part, la cave et le bouteiller du vignoble de la République et canton de Genève, la cave expérimentale de la Station de viticulture et d'oenologie et, d'autre part, les locaux administratifs et promotionnels de l'Office de promotion des produits agricoles de Genève

**1. Planning des travaux**

|                         |           |
|-------------------------|-----------|
| date du devis général   | mai 2007  |
| début des travaux       | mars 2008 |
| terminaison des travaux | mars 2009 |

**2. Base de calcul de l'indexation**

|  |                            |
|--|----------------------------|
| indexation annuelle admise                           | 2.0%                       |
| date du devis général jusqu'au début des travaux     | indexation calculée : 100% |
| début des travaux jusqu'à la terminaison des travaux | indexation calculée : 1/3  |

**3. Calcul du renchérissement*****3.1 Montants pris en considération***

|  | <b>hors taxes</b> | <b>y.c. TVA</b>  |
|--|-------------------|------------------|
| 0. Terrain                             | 22'000            | 23'672           |
| 1. Travaux préparatoires               | 118'000           | 126'968          |
| 2. Bâtiment                            | 2'250'000         | 2'421'000        |
| 3. Equipements d'exploitation généraux | 348'000           | 374'448          |
| 4. Aménagements extérieurs             | 290'000           | 312'040          |
| 6. Honoraires                          | 576'000           | 619'776          |
| <b>Total</b>                           | <b>3'604'000</b>  | <b>3'877'904</b> |

***3.2 Indexation depuis la date du devis général jusqu'au début des travaux (durée 10 mois) :***

|                                     |        |
|-------------------------------------|--------|
| $3'877'904 \text{ F} * 2\% * 10/12$ | 64'632 |
|-------------------------------------|--------|

***3.3 Indexation depuis le début des travaux jusqu'à la terminaison des travaux (durée 12 mois) :***

|   |        |
|---|--------|
| $(3'877'904 \text{ F} + 64'632 \text{ F}) * 2\% * 12/12 * 33.3\%$ | 26'284 |
|---|--------|

***3.4 Total renchérissement***

|                                       |               |
|---------------------------------------|---------------|
| $64'632 \text{ F} + 26'284 \text{ F}$ | 90'916        |
| <b>arrondi à :</b>                    | <b>91'000</b> |



RÉPUBLIQUE ET  
CANTON DE GENÈVE

## PREAVIS TECHNIQUE FINANCIER

*Co préavis technique ne préjuge en rien des décisions qui seront prises en matière de politique budgétaire.*

### 1. Attestation de contrôle par le département présentant le projet de loi

- Projet de loi présenté par le Département des constructions et des technologies de l'information.

- **Objet :**

Projet de loi ouvrant un crédit d'investissement de F 4 342 000 pour la construction et l'équipement d'une maison du terroir regroupant, d'une part, la cave et le bouteiller du vignoble de la République et canton de Genève, la cave expérimentale de la Station de viticulture et d'œnologie et, d'autre part, les locaux administratifs et promotionnels de l'Office de promotion des produits agricoles de Genève (OPAGE)

- **Rubriques concernées :**

05.04.02.00 503 0 0104  
06.06.10.00 506 0 0113

- **Planification des charges et revenus de fonctionnement induits par le projet :**

- Les tableaux financiers annexés au projet de loi intègrent la totalité des impacts financiers découlant du projet.

| (en millions de francs)                    | 2008        | 2009        | 2010        | 2011        | 2012        | 2013        | 2014        | Résultat récurrent |
|--|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|--------------------|
| Charges en personnel [30]                  | -           | -           | -           | -           | -           | -           | -           | -                  |
| Dépenses générales [31]                    | -           | 0.01        | 0.02        | 0.02        | 0.02        | 0.02        | 0.02        | 0.02               |
| Charges financières [32+33]                | 0.09        | 0.13        | 0.19        | 0.23        | 0.23        | 0.23        | 0.23        | 0.23               |
| Charges particulières [30 à 36]            | -           | -           | -           | -           | -           | -           | -           | -                  |
| Octroi de subvention ou prestations [36]   | -           | -           | -           | -           | -           | -           | -           | -                  |
| <b>Total des charges de fonctionnement</b> | <b>0.09</b> | <b>0.14</b> | <b>0.21</b> | <b>0.25</b> | <b>0.25</b> | <b>0.25</b> | <b>0.25</b> | <b>0.25</b>        |
| Revenus liés à l'activité [40+41+43+45+46] | -           | -           | -           | -           | -           | -           | -           | -                  |
| Autres revenus [42]                        | -           | 0.07        | 0.10        | 0.10        | 0.10        | 0.10        | 0.10        | 0.10               |
| <b>Total des revenus de fonctionnement</b> | <b>-</b>    | <b>0.07</b> | <b>0.10</b> | <b>0.10</b> | <b>0.10</b> | <b>0.10</b> | <b>0.10</b> | <b>0.10</b>        |
| <b>Résultat net de fonctionnement</b>      | <b>0.09</b> | <b>0.08</b> | <b>0.11</b> | <b>0.15</b> | <b>0.15</b> | <b>0.15</b> | <b>0.15</b> | <b>0.15</b>        |

- **Inscription budgétaire et financement**

- Ce crédit d'investissement, réparti en tranches annuelles, est inscrit au budget d'investissement dès 2008.

- Il entrera dans le cadre du volume d'investissements "nets-nets" admis par le Conseil d'Etat pour 2008, sous réserve de la réduction technique globale à opérer. Dans ce cadre, ce préavis ne garantit pas que les tranches annuelles du crédit d'investissement pourront être automatiquement versées.

- **Annexes au projet de loi :**

tableaux financiers  
calcul du renchérissement

Le département atteste que le présent projet de loi est conforme à la loi sur la gestion administrative et financière de l'Etat (LGAF), à la loi sur les indemnités et les aides financières (LIAF), au manuel de comptabilité publique édité par la conférence des directeurs cantonaux des finances (NMC) et aux procédures internes adoptées par le Conseil d'Etat.

Pour rappel, il est prévu de vendre le bâtiment de Bernex, situé au 3 chemin du Signal, dont l'estimation est de CHF 1,5 million.

La libération des surfaces induite par la construction de la Maison du Terroir permet d'économiser en coût d'exploitation et de main d'œuvre, ainsi qu'en frais de loyer CHF 68'000 en 2009 et CHF 102'000 par année dès 2010.

Genève, le : 10 août 2007

Signature du responsable financier : Sophie Heurtault Malherbe

N.B. : Le présent préavis technique est basé sur le PL, son exposé des motifs, les tableaux financiers et ses annexes datés du 26.07.07.





RÉPUBLIQUE ET  
CANTON DE GENÈVE

2. Approbation / Avis du département des finances

Genève, le : 10 août 2007

Visa du département des finances : Marc Gioia

## ANNEXE 10



|   |                                       |                   |
|---|---------------------------------------|-------------------|
| X | SECRET<br>L'ADMINISTRATEUR<br>REÇU LE | Adn<br>PFE<br>PNA |
|   | 20 SEP. 2006                          |                   |
|   | INSTRUMENT A                          |                   |

Service de l'Agriculture  
A l'att de M. Jean-Pierre Viani  
Directeur  
109 ch Pont-du-Centenaire  
**1228 Plan-les-Ouates**

Concerne : - maison vigneronne-maison des produits du terroir  
- votre courrier du 6 septembre 2006

Plan-les Ouates, 20 septembre 2006

Monsieur le Directeur,

En préambule nous tenons à vous remercier pour votre courrier cité en marge et pour votre présentation du projet de maison vigneronne-du terroir lors de notre séance de Conseil de Fondation du 13 septembre dernier. Le Conseil de Fondation tient à vous faire part des considérations suivantes :

1 L'allocation des surfaces destinées à l'OPAGE, telles que décrites dans la plaquette du 6 09 2006, correspond à nos besoins

2 S'agissant du montant du loyer annuel charges non comprises, qui se monte à Fr. 97'000 et compte tenu du fait que l'espace promotion sera exclusivement réservé à l'OPAGE qui pourra le louer à des tiers, il est selon nous, bien qu'élevé au regard du lieu et des prix pratiqués à Genève, acceptable

3 Dans tous les cas, le Conseil de fondation souhaite que le montant du loyer proposé, charges et entretien courant compris, n'émarge pas au budget destiné aux actions de promotion de l'OPAGE. A ce titre, le Conseil de Fondation, avant de prendre définitivement position sur son adhésion au projet, demande aux autorités un engagement formel écrit sur ce qui précède et pour le long terme. Une fois en possession de cet engagement, l'OPAGE vous transmettra sa prise de position définitive

4 Pour ce qui concerne la dénomination de cette maison et pour éviter qu'elle ne soit trop assimilée à la viticulture, le nom de *maison du terroir* ou de la *promotion agricole genevoise* devrait être privilégié

En vous remerciant de toute l'attention que vous porterez à ce qui précède et dans l'attente de votre engagement écrit nous vous adressons, Monsieur le Directeur, nos meilleures salutations.

François Etard

Président

Denis Beausoleil

Directeur