



*Signataire : Christo Ivanov*

*Date de dépôt : 2 décembre 2024*

## **Question écrite urgente**

### **Stade de Genève : une cuisine sans climatisation et sans canal d'écoulement des eaux !**

D'une façon générale, les locaux des établissements du secteur alimentaire dans lesquels sont réalisées des activités en lien avec des denrées alimentaires doivent disposer d'une ventilation suffisante, naturelle ou mécanique (art. 10, al. 1 de l'ordonnance du DFI sur l'hygiène). Le but d'un système de ventilation dans une cuisine de surcroît amenée à préparer des aliments pour un large public est de permettre l'amenée d'air, l'évacuation de l'air vicié, des buées et des graisses ainsi que l'évacuation des fumées en cas d'incendie. Pour le surplus, les normes SIA définissent les exigences de conception des éléments de ventilation et de sécurité pour de telles cuisines professionnelles.

Un autre élément important pour la bonne marche d'une cuisine professionnelle est d'installer un système de drainage, car les eaux usées des cuisines industrielles contiennent, entre autres, des graisses et des huiles. Si on évacue ces eaux usées par la conduite d'écoulement, on prend le risque que les graisses et les huiles se solidifient dans les conduites et les obstruent, entraînant ainsi des problèmes de rentabilité et d'hygiène de la cuisine. Plusieurs solutions sont possibles comme la pose de bacs de sol, de caniveaux ou d'avaloirs de sols. Ces installations diminuent par ailleurs les risques de glissades pour les collaborateurs.

La Fondation du Stade de Genève va faire installer une cuisine « professionnelle » dans l'enceinte du stade. Or, si cette cuisine est bien dotée d'un système de ventilation, elle ne comporte en revanche pas de système de climatisation, ce qui rendra les conditions de travail extrêmement difficiles

sur place. La cuisine ne comporte pas non plus de canal d'évacuation des eaux avec des grilles de sol, ce qui n'est pas idéal pour le personnel.

Le Stade de Genève accueille les rencontres de trois clubs, qui sont le Servette FC, le Servette Chênois Féminin, le Servette RC, des matchs internationaux des équipes nationales suisses de football et de rugby.

De plus, il est régulièrement loué à des entreprises pour des séminaires ou des activités de *team building*. De grands concerts sont également organisés dans cette enceinte.

Enfin, le Stade de Genève aura le privilège d'accueillir cinq rencontres de l'Euro féminin en été 2025, ce qui implique d'avoir une cuisine pleinement opérationnelle, sûre et hygiénique.

La Fondation du Stade de Genève est au bénéfice d'un contrat de prestations à hauteur de 1,8 million de francs pour 2024 et le même montant pour 2025.

De même, la Fondation du Stade de Genève reçoit de l'ODBA pour ses travaux d'entretien, de sécurité et de mise en conformité la somme de 750 000 francs par année.

Ma question est la suivante :

*Au vu de ce qui précède, est-il envisagé d'effectuer les travaux complémentaires nécessaires, soit la pose d'une climatisation et la création d'un canal d'évacuation des eaux avec grilles de sol, dans la cuisine du Stade de Genève afin d'améliorer la sécurité ainsi que les conditions de travail du personnel, ceci correspondant aux règles et usages de l'OCIRT ?*