



*Date de dépôt : 22 janvier 2025*

## **Réponse du Conseil d'Etat** **à la question écrite urgente de Christo Ivanov : Stade de Genève : une cuisine sans climatisation et sans canal d'écoulement des eaux !**

En date du 13 décembre 2024, le Grand Conseil a renvoyé au Conseil d'Etat une question écrite urgente qui a la teneur suivante :

*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 ?***

## RÉPONSE DU CONSEIL D'ÉTAT

En préambule, le Conseil d'Etat tient à assurer l'auteur de la présente question écrite urgente de son engagement visant à garantir la sécurité et la qualité des conditions de travail dans les établissements et institutions subventionnés par l'Etat de Genève.

La Fondation du Stade de Genève procédera prochainement à une série de travaux déjà prévus, parmi lesquels la construction d'une cuisine de régénération (appelée également cuisine d'envoi) située au deuxième étage du stade, tous encadrés et effectués par des professionnels dans leur domaine respectif. Les cuisines d'envoi diffèrent principalement des cuisines de production dans leurs équipements et caractéristiques (pas de « piano » pour la cuisson, des postes dédiés essentiellement à réchauffer la nourriture et à effectuer la présentation avant le service).

Le concept de cette cuisine a été établi par des architectes et un cuisiniste spécialisé, tenus de respecter les normes et réglementations relatives à ce type d'installation. Ainsi, la Fondation du Stade de Genève confirme qu'un canal d'évacuation des eaux est prévu, notamment par le biais de grilles de sol. Couplées à un revêtement résiné ou à un carrelage antidérapant R11, ces grilles et ce système permettront à la fois de garantir la sécurité du personnel et de maintenir les règles et normes d'hygiène.

La climatisation de cette cuisine n'est pas envisagée, le Stade de Genève étant soumis aux exigences strictes de l'office cantonal de l'énergie (OCEN) à ce sujet. Il convient également de préciser que les cuisines de ce type ne sont que rarement climatisées (cette technicité étant réservée dans la plupart des cas aux cuisines de production, qui ont quelques postes climatisés tels que ceux de pâtisserie). Si un système de climatisation s'avérait indispensable à l'usage, la Fondation du Stade de Genève pourra en faire la demande à l'OCEN, qui pourrait alors délivrer une autorisation.

Cependant, les aménagements de ventilation nécessaires sont prévus dans le projet, notamment par le biais d'une hotte d'un débit idéal souhaité de 2000 m<sup>3</sup>/h – suffisant pour une cuisine de ce type – et d'un remaniement de ventilation pour permettre la meilleure extraction des vapeurs possible.

La cuisine du Stade de Genève a été pensée pour répondre à un besoin clairement identifié et à une problématique structurelle de longue date, dans la perspective de l'Euro 2025 mais, également, pour l'avenir du Stade et l'amélioration de l'accueil du public de manière générale.

Le Conseil d'Etat confirme ainsi que les travaux entrepris par la Fondation du Stade de Genève constitueront une amélioration d'envergure pour l'avenir des manifestations et ce, si possible, déjà à l'horizon de l'Euro féminin, qui se tiendra en juillet 2025.

Au bénéfice de ces explications, le Conseil d'Etat vous invite à prendre acte de la présente réponse.

AU NOM DU CONSEIL D'ÉTAT

La chancelière :

Michèle RIGHETTI-EL ZAYADI

Le vice-président :

Thierry APOTHÉLOZ