

Les Hospices Civils de Lyon lancent Éco'Resto, une initiative solidaire et anti-gaspillage dans les restaurants du personnel

À l'occasion de la [Semaine européenne du développement durable \(SEDD\)](#), qui se déroule du 18 septembre au 8 octobre 2026 et met cette année l'alimentation durable à l'honneur, les Hospices Civils de Lyon présentent Éco'Resto. Ce nouveau dispositif permet aux professionnels et étudiants des HCL d'acheter à tarifs réduits des produits alimentaires qui n'auraient pas été consommés, contribuant ainsi à réduire le gaspillage alimentaire tout en renforçant la solidarité au sein de l'institution. Inscrit dans la démarche de [responsabilité sociétale et environnementale](#) (RSE) des HCL, Éco'Resto participe à l'ambition de l'établissement de construire un hôpital plus durable et plus responsable.

Chaque année, près de 800 tonnes de nourriture sont gaspillées aux Hospices Civils de Lyon, qu'il s'agisse des repas destinés aux patients ou de ceux servis dans les restaurants du personnel. Un audit réalisé en 2023 dans plusieurs services témoins de court séjour a montré que les patients ne consommaient en moyenne que 62 % de leur plateau-repas.

À ce constat s'ajoutent des situations où les portions servies peuvent être supérieures aux besoins, conduisant parfois à laisser une partie des aliments dans l'assiette. Dans le même temps, certains professionnels et étudiants peuvent être confrontés à des situations de précarité alimentaire.

Face à ce double enjeu environnemental et social, les HCL ont choisi de transformer une partie des produits non consommés en ressource. Piloté par la mission Transition écologique et sociale des HCL, Éco'Resto a été construit dans le cadre d'une démarche collective avec le service restauration, le service social du travail, des cadres de service et des étudiants, afin de proposer une solution concrète et facilement accessible.

Une démarche qui s'inscrit pleinement dans le [projet stratégique 2035](#) des HCL, à travers plusieurs programmes : « Être leader en santé environnementale pour un avenir plus durable », « Donner à chacun le pouvoir d'agir » et « Promouvoir une culture de l'attention pour tous ».

Une offre anti-gaspi accessible aux professionnels et étudiants des HCL

Déployé dans l'ensemble des restaurants du personnel des hôpitaux HCL, Éco'Resto permet d'acheter, avec une remise de 40 à 60 % selon le niveau de revenus :

- Des plateaux-repas patients non distribués, reconditionnés en barquettes ;
- Des produits à date courte de consommation.

Les produits sont proposés sans réservation, du lundi au vendredi sur les horaires d'ouverture des selfs, dans les restaurants du personnel. La présentation de la carte professionnelle ou étudiante HCL est obligatoire. L'utilisation d'un sac ou d'un contenant réutilisable est recommandée.

Dans un second temps, l'offre intégrera également les plats du jour non servis dans les restaurants du personnel.

Le déploiement simultané dans l'ensemble des restaurants, plutôt que sur un seul site pilote, vise à garantir un accès équitable au dispositif pour tous les professionnels et étudiants, quel que soit leur lieu d'exercice.

« Les équipes de restauration produisent chaque jour près de 16 000 plateaux à destination des patients et des professionnels, une production au plus près des besoins des patients et des professionnels. Malgré ce travail d'ajustement, une partie de la production ne peut pas être consommée. Éco'Resto nous permet de lui donner une seconde vie et de faire évoluer nos pratiques en matière de restauration collective », ajoute Anne PEYVEL, responsable de la restauration des HCL.

Agir contre le gaspillage tout en renforçant la solidarité

Au-delà de la valorisation des produits alimentaires non consommés, Éco'Resto contribue à lutter contre la précarité alimentaire des professionnels et étudiants en complétant l'offre de [restauration solidaire](#) déjà développée par les HCL.

À titre expérimental, une aide exceptionnelle à la restauration est également proposée aux professionnels médicaux et non médicaux ainsi qu'aux étudiants confrontés à des difficultés sociales. Sur proposition du Service social du travail (SST) et après évaluation de leur situation sociale, les bénéficiaires peuvent se voir attribuer un crédit de cinq passages sur leur badge professionnel.

Valables pendant deux mois, ces passages permettent d'accéder au restaurant du personnel ou de bénéficier d'un panier Éco'Resto en ne réglant que le droit de plateau¹, soit entre 0,54 € et 0,78 € selon le profil. Le dispositif peut être renouvelé une fois sur une période de douze mois, après une nouvelle évaluation sociale.

Cette aide fait l'objet d'une expérimentation menée de juin à décembre 2026. Afin d'en évaluer les modalités et les besoins, le nombre de passages est actuellement plafonné à 300 sur la durée de la phase test, puis à 600 sur une année pleine. Ces seuils pourront être réévalués à l'issue de l'expérimentation.

« Nous cherchions une solution qui réponde à la fois aux enjeux écologiques et sociaux. Avec Éco'Resto, nous avons voulu aller au-delà de la seule réduction du gaspillage : il s'agit aussi de redonner de la valeur à une production alimentaire et de la rendre accessible aux professionnels et aux étudiants », soulignent Julie MARCONNET, chargée de mission Transition écologique et sociale des HCL, et Katia LUCINA, directrice de la production et de la logistique des HCL.

Une expérimentation appelée à évoluer

Éco'Resto est déployé à titre expérimental afin d'en mesurer les effets et d'en ajuster progressivement les modalités. Les HCL suivront notamment le nombre de repas et de produits valorisés, les déchets évités, les économies réalisées ainsi que la satisfaction des utilisateurs et des équipes impliquées.

Cette phase permettra également d'identifier les évolutions nécessaires du dispositif et de préciser les modalités de développement de nouvelles formes de solidarité alimentaire, en lien étroit avec les représentants des facultés de santé et des instituts de formation.

Avec Éco'Resto, les Hospices Civils de Lyon transforment ainsi un enjeu environnemental en une action concrète au bénéfice des professionnels et des étudiants : réduire le gaspillage, préserver les ressources

¹ Le droit de plateau correspond aux charges fixes du service restauration (coût des infrastructures, couverts, plateau...)

et rendre une partie de l'offre alimentaire plus accessible. Une démarche qui illustre, à l'échelle du quotidien, l'ambition des HCL de construire un hôpital plus durable et plus attentif à celles et ceux qui le font vivre.

INFORMATIONS PRATIQUES

- Réservé aux professionnels et étudiants des HCL ;
- Sur présentation obligatoire de la carte professionnelle ou étudiante ;
- Du lundi au vendredi durant les horaires d'ouverture des selfs ;
- Dans tous les restaurants du personnel des hôpitaux ;
- Sans réservation ;
- Sac ou contenant réutilisable recommandé.

DEMANDES PRESSE

Merci de contacter directement le service de presse pour toute demande d'interview.

presse@chu-lyon.fr