



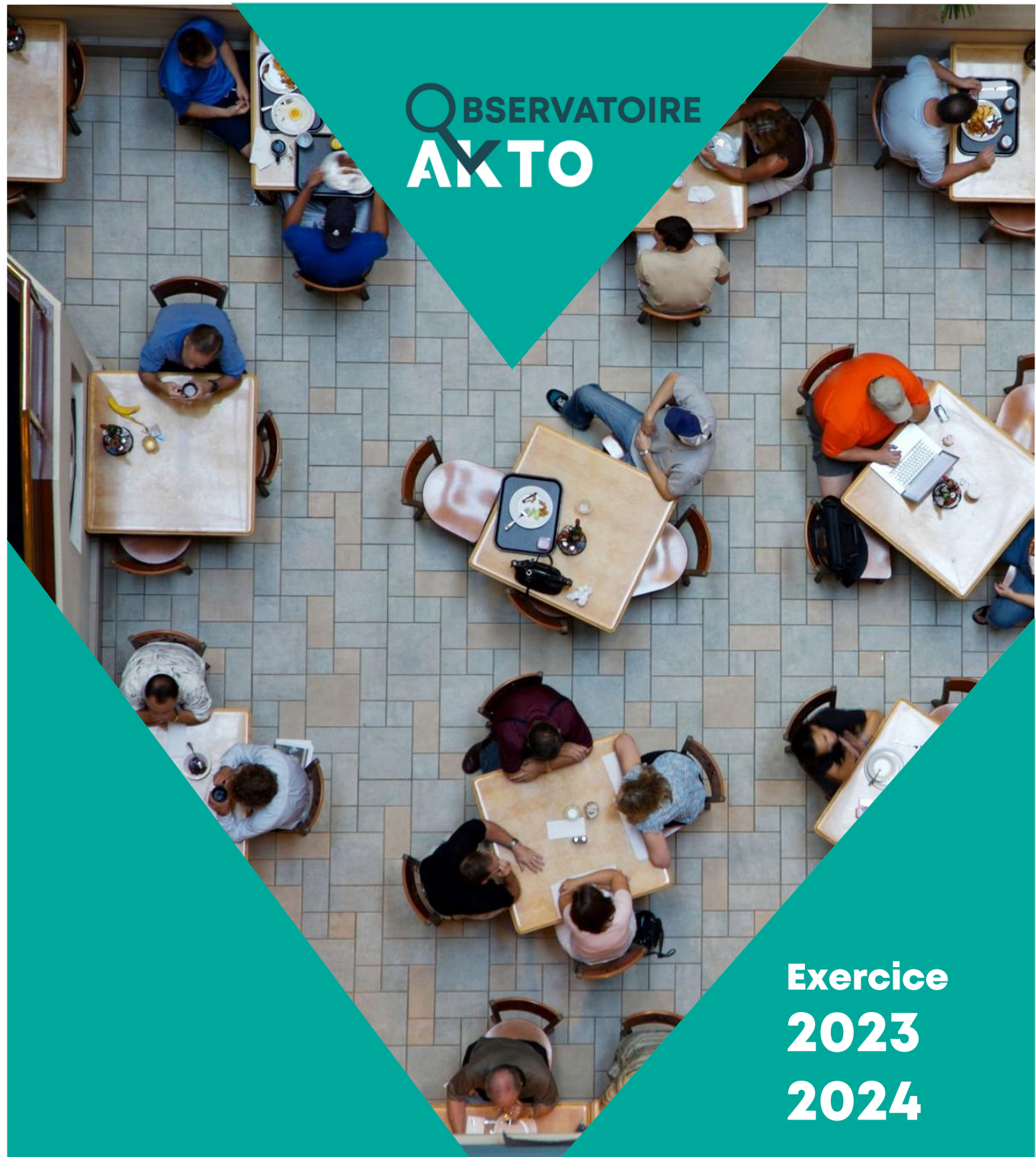
**PANORAMA  
DE BRANCHE  
L'ESSENTIEL**

# **Branche de la Restauration collective**

IDCC 1266

**OBSERVATOIRE  
AKTO**

**Exercice  
2023  
2024**





# La branche de la Restauration collective : définitions et chiffres clés 2023-2024

La branche de la **Restauration collective (IDCC1266)** réunit les restaurants dits « en gestion concédée », soit un service assuré par un prestataire extérieur.

Elle se caractérise également par la multiplicité des segments d'activité dans lesquels elle intervient :

- **La restauration d'entreprises et d'administrations**
- **La restauration scolaire** (crèches, écoles, universités...)
- **La restauration médico-sociale**
- **Autres formes** de restauration collective : maisons de retraite, EHPAD, centres, maisons de vacances, Armée, prisons.



**9 470**  
établissements  
En 2023  
(9 810 en 2022)



**93 900**  
salariés  
au 31/12/2023



**1 563**  
contrats en  
alternance  
En 2024  
dont **1 494**  
en  
apprentissage

Source : DARES 2023, AKTO 2024



# Une branche qui confirme sa mutation malgré l'impact de la réglementation sur son activité en 2024

## Un contexte national encore fragile qui impacte la Restauration collective



**Inflation persistante**



**Cadre réglementaire**



**Pénurie main d'œuvre**



**Nouvelles offres**

Avec près d'**1 repas sur 6 par jour** pris en France, la Restauration collective est une **branche majeure de la restauration**. Elle doit répondre également aux évolutions de consommation ainsi qu'aux exigences des consommateurs, leurs attentes et leurs besoins : produits de qualité et de saison, circuits courts, repas équilibrés, lutte contre le gaspillage alimentaire, espaces repas chaleureux, innovation, expérience client, etc.

La branche fait face également au renforcement du cadre réglementaire et environnemental ces dernières années :

- La **loi anti-gaspillage pour une économie circulaire (AGEC)** : objectifs de réduction des emballages, d'économie d'eau, etc.
- La **loi Agriculture et Alimentation / loi EGAlim** : favoriser une alimentation saine et durable (minimum de 50% de produits durables dont 20% de produits bio), interdiction des contenants alimentaires en plastique pour la cuisson, la réchauffe et le service, etc.
- La **loi Grenelle 2** : trier et valoriser l'ensemble des biodéchets (précédemment obligatoire qu'à partir de 5 tonnes par an), etc.

La Branche est encore en 2024 en **pleine mutation** avec une volonté des professionnels de se réinventer et de proposer de nouvelles façons de se nourrir (plus saine, plus locale, etc.).

**L'innovation est aussi au cœur des réflexions** : utilisation de l'IA pour optimiser les approvisionnements et réduire le gaspillage, traçabilité alimentaire, personnalisation des menus, etc.



# Les établissements de la Restauration collective en 2023

Répartition par taille d'entreprise en 2023

**970**

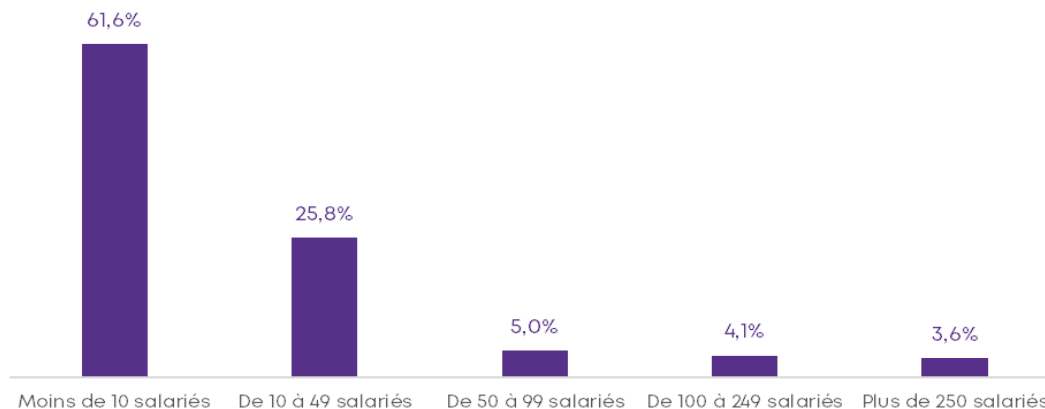
**entreprises\***

(-3% par rapport à 2022)

**9 470**

**établissements\*\***

(-3% par rapport à 2022)



**62%** des entreprises de la branche ont  
**moins de 10 salariés**



Mais emploient **2%** des salariés de la branche

**4%** des entreprises de la branche ont  
**plus de 250 salariés**



Mais emploient **82%** des salariés de la branche

Nombre d'établissements/entreprises ayant au moins un salarié avec l'IDCC 1266

\* **Entreprise** : unité économique (N° SIREN)

\*\* **Etablissement** : lieu d'exercice effectif de l'activité, dépendant juridiquement d'une entreprise (N° SIRET)

Source : DARES 2023



# Les salariés de la Restauration collective en 2023

**93 900**

salariés  
au 31/12/2023, DARES

Des effectifs **stables**  
entre 2022 et 2023

**52%** de femmes

**48%** d'hommes

**39%** âgés de 50 ans ou +



**77%** à temps complet

**96%** en CDI

**71%** employés et ouvriers

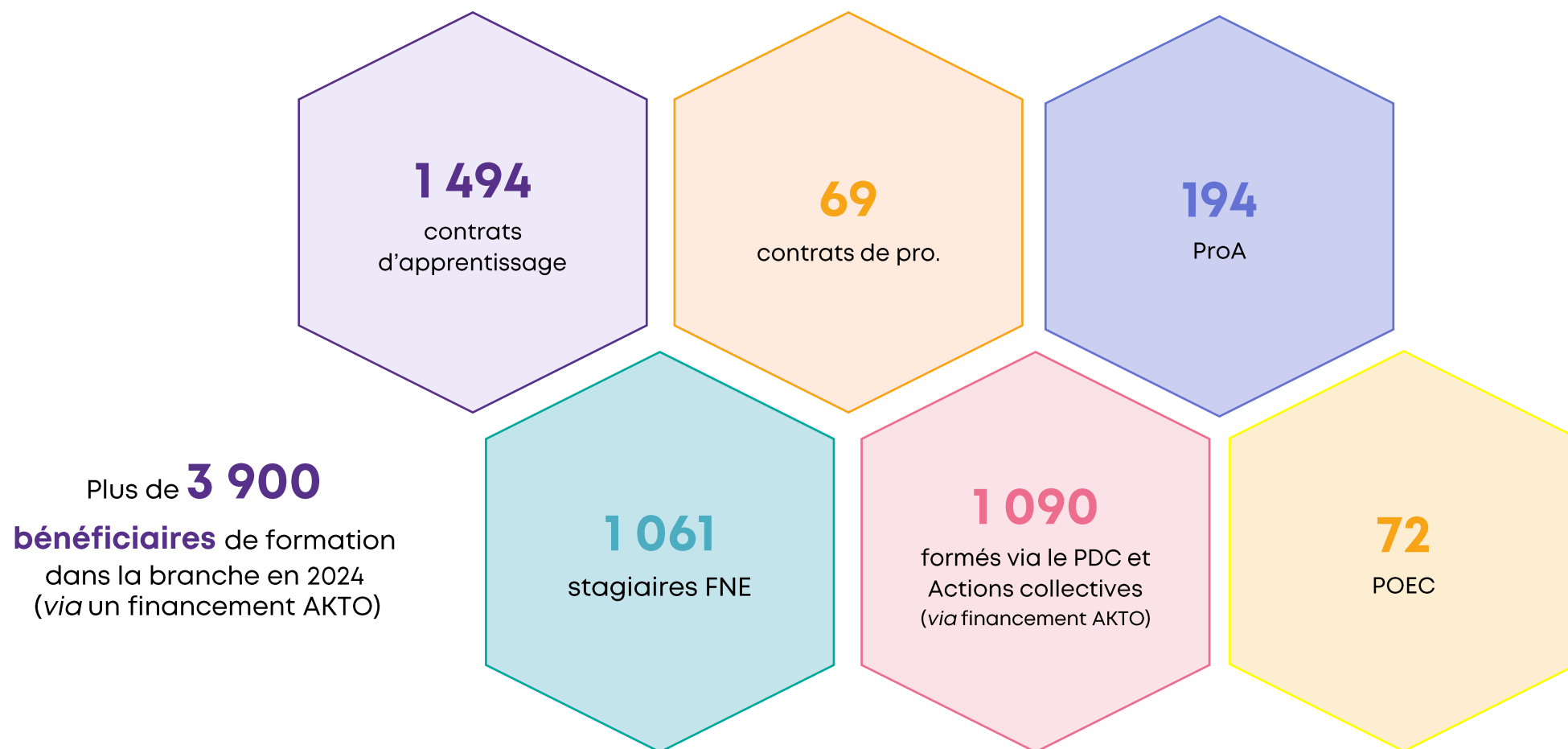


**Huit salariés sur dix** travaillent dans une  
entreprise de **plus de 250 salariés**

Source : DARES 2023



# La formation dans la Restauration collective en 2024



Source: données AKTO  
Export juillet 2025, par année de début de formation ; Branche Restauration collective (IDCC 1266)





# Les formations préparées par la voie de l'apprentissage en 2024

**1 494** contrats d'apprentissage

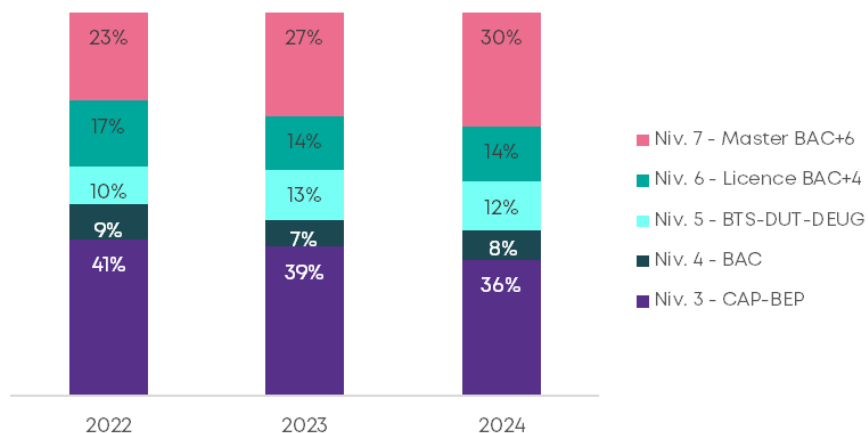


**17 mois** durée moyenne des contrats

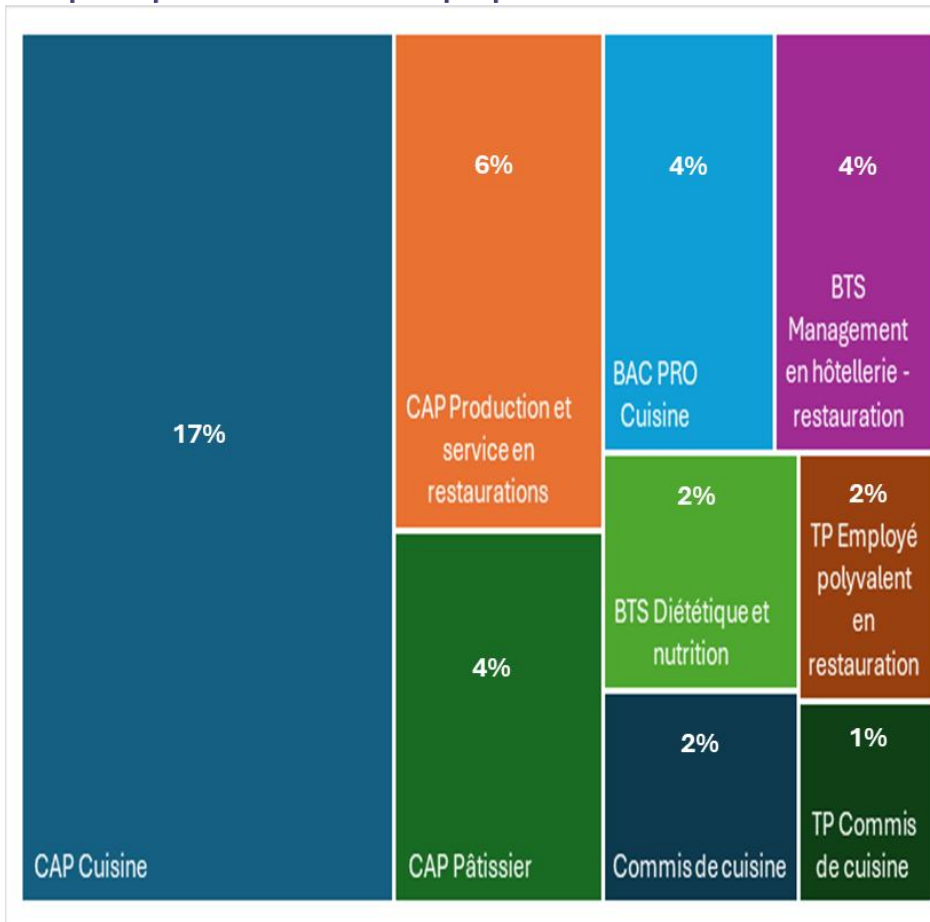


**797 heures** de formation en moyenne

Répartition des certifications préparées par niveau (%)



Les principales certifications préparées en 2024 dans la branche



Source: données AKTO  
Export juillet 2025, par année de début de formation Branche Restauration collective (IDCC 1266)

**Réalisation novembre 2025**

**Pôle Observatoire  
et Certifications, AKTO**