**32ème Cérémonie des Prix Nationaux de la Qualité :**

# Benjamin Guillaumin remporte le *Prix Etudiant Qualité – LICENCE* pour l'obtention de la labellisation « Anti-gaspillage alimentaire » niveau 3+ pour le magasin E.Leclerc d'Enval

*En moins d'un an, l'étudiant Benjamin Guillaumin (IEQT de Vichy, 03) a mené une transformation exemplaire contre le gaspillage alimentaire au sein du magasin E.Leclerc d'Enval (63). Grâce à une combinaison d'outils et d'actions, le « taux de casse » a chuté de 0,39 % à 0,21 %. Résultat: plus de 260 000 € économisés et un fort engagement des clients. Le supermarché a rejoint le groupe restreint des 60 magasins de grande distribution alimentaire dotés de la labellisation nationale « Anti-gaspillage alimentaire » niveau 3, assortie d'une mention spéciale, décernée aux entreprises les plus exemplaires.*

Paris, le 24 juin 2024. France Qualité, l'organisation française représentative de la communauté des professionnels de la Qualité, des démarches d'amélioration continue et de maîtrise des risques, remet chaque année depuis 1992 les « Prix Nationaux de la Qualité » à une dizaine de lauréats pour leurs bonnes pratiques / ouvrage.
Parmi les 9 lauréats de l'édition 2025, Benjamin Guillaumin remporte le Prix des Etudiants en Catégorie LICENCE.

***Etudiant au sein de l'IEQT de Vichy. VICHY (03)***
***En alternance au magasin E. Leclerc d'Enval*** *(grande distribution alimentaire, 340 collaborateurs).* ***ENVAL (63)***

*Photos HD (lauréat, activité, Cérémonie) sur ce lien*

## La problématique

Le gaspillage alimentaire représente un enjeu majeur pour la grande distribution, tant sur le plan environnemental qu'économique. Dans ce contexte, en septembre 2023, le magasin E.Leclerc d'Enval a confié à l'étudiant Benjamin Guillaumin, en Bachelor RQSE à l'IEQT de Vichy, un projet d'alternance ambitieux visant à réduire significativement le gaspillage alimentaire et à obtenir la labellisation nationale « Anti-gaspillage alimentaire » d'ici octobre 2024. Ce projet s'inscrit dans le respect des lois françaises : loi Garot de 2016, qui interdit la destruction de denrées encore consommables et impose des partenariats de don, loi AGEC de 2020, qui encadre le suivi et la réduction du gaspillage.

Pour cette première tentative, le magasin se fixe un défi ambitieux : obtenir non seulement la labellisation, mais à son plus haut niveau possible (il en existe 3). Seuls 60 supermarchés français ont obtenu ce niveau en août 2024 (treize au niveau 3, quarante-sept au niveau 3+).

## La démarche

L'étudiant agit sur 3 axes : l'optimisation des achats, l'amélioration de la commercialisation et la gestion responsable des invendus, dans le but de réduire la casse, limiter les pertes financières et répondre aux critères exigeants du label national.

Il met en place des mesures concrètes pour répondre aux critères du référentiel, avec un suivi régulier des indicateurs de performance, et des formations et actions de sensibilisation pour le personnel, notamment :

- **Création d'un tableau de bord pour suivre le taux de casse et le stickage** : ce tableau - qui montre en temps réel où en est le taux de casse et le niveau de labellisation qu'il permet d'atteindre, les pertes engendrées, le nombre de produits stickés, le taux de vente avec stickage et les grains financiers obtenus – permet de valoriser très simplement et visuellement le travail des équipes et de leur démontrer l'importance de leur action.
- **Optimisation des zones de dons et contrôle de la qualité des produits donnés** : en contrôlant régulièrement les zones de don, l'étudiant constate de nombreuses anomalies. En les commentant à la manière d'un « roman photo », il sensibilise le personnel à ces erreurs et explique comment faire mieux.
- **Amélioration de l'approvisionnement et de l'achat des denrées alimentaires** : il crée un « hit parade de la casse » mensuel, pour relever les 30 denrées les plus génératrices de casse. Cette donnée permet d'analyser le problème avec les chefs de rayon concernés et de trouver des solutions.

## Le résultat

Les initiatives mises en œuvre ont conduit à une réduction significative du taux de casse et des pertes financières, tout en améliorant l'engagement des clients :
Le taux de casse a connu une baisse significative, passant de 0,39 % en 2023 à 0,21 % en 2024, tandis que les pertes financières ont baissé de 66 500 € sur les deux premiers trimestres de 2024.
Le recours au stickage, lui, a généré près de 195 000 € de gains depuis le début de l'année, ce qui souligne l'efficacité des mesures adoptées. Ces performances ont également eu un impact positif sur l'engagement des clients, de plus en plus sensibles aux démarches responsables et fortement intéressés par les promotions anti-gaspillage, en témoigne la queue à l'ouverture du magasin.

Côté labellisation, non seulement le magasin a obtenu la labellisation nationale « Anti-gaspillage alimentaire » au niveau 3, le plus élevé, à l'issue d'un audit mené par Bureau Veritas en octobre 2024, mais cette labellisation a été assortie d'une mention spéciale remise aux entités ayant dépassé les 120 points. Une belle performance !

## Verbatims

**Benjamin Guillaumin, étudiant-lauréat :** « *Mes premières expériences de saisonnier m'ont sensibilisé à l'ampleur du gaspillage alimentaire en magasin. Je me suis orienté vers les métiers de la Qualité pour comprendre et améliorer les pratiques. Cette alternance m'a offert l'opportunité d'agir concrètement sur cette problématique, et je suis très heureux de voir mon engagement récompensé après une année riche en apprentissages. Ce succès marque une étape importante dans un projet que nous devons désormais inscrire durablement dans l'entreprise, jusqu'à en faire un repère évident de son identité. Je remercie sincèrement mon tuteur, Julien Riocourt, responsable Qualité, pour sa confiance, ainsi que l'entreprise et sa direction pour m'avoir offert cette belle opportunité. Merci également à l'IEQT de Vichy, ses formateurs et l'équipe pédagogique pour leur*

*accompagnement de qualité et leur proximité. Enfin, une pensée spéciale pour mes camarades de promotion, dont l'entraide, la solidarité et les bons moments partagés ont grandement enrichi cette expérience. »*

**Julien Riocourt, Responsable qualité E.Leclerc Enval, tuteur en entreprise :** *« La Direction du magasin E.Leclerc Enval remercie et félicite Benjamin pour son engagement et son travail lors de la mise en place du process d'anti-gaspillage alimentaire. Ce sujet fait partie des valeurs de notre entreprise et s'inscrit totalement dans notre démarche d'amélioration continue de la Qualité. Le travail de Benjamin et des équipes a ainsi permis d'obtenir le label Anti-gaspi avec mention ».*

**Fabrice Chevalier, Directeur IEQT Vichy :** *« Voir l'un de nos étudiants récompensé par le Prix national Qualité est une immense fierté pour l'IEQT de Vichy. Cette distinction valorise le travail de Benjamin Guillaumin, mais aussi l'engagement de l'enseigne Leclerc d'Enval, qui a su lui offrir un cadre exigeant et stimulant, sous le tutorat de Julien Riocourt, lui-même ancien diplômé IEQT Vichy. C'est toute une chaîne de compétences et de transmission qui se voit ici reconnue. Dans un monde en mutation, où la qualité se réinvente à l'aune du digital et de l'innovation, Benjamin incarne cette génération prête à relever les défis d'aujourd'hui et de demain. Bravo à lui, et merci à tous ceux qui, au quotidien, rendent ces réussites possibles ! »*

**Le Jury de France Qualité :** *« L'étudiant a traité un sujet pertinent et a montré une bonne intégration en entreprise avec une réelle autonomie. Son objectif — la labellisation maximale de l'établissement — a été atteint avec succès. Les résultats sont positifs, conformes aux attentes, incluant une estimation des gains économiques, une attention particulière a été portée à la sensibilisation des salariés. Bravo Benjamin ! »*

**Cliquez sur ce lien pour obtenir :**

- Le communiqué de presse global incluant les informations sur les 9 lauréats 2025
- Le dossier de presse France Qualité
- Les visuels HD

**Contact presse :** Clémence Rebours - 06 60 57 76 43 - c.rebours@nouvelles-graines.com

**A propos de France Qualité** – Créée en 2012, l'Association France Qualité Performance (AFQP), dite France Qualité, rassemble plus de 2 000 adhérents, organismes publics et privés, 9 000 contacts individuels, en France à travers ses 11 composantes territoriales. Bien au-delà de la certification, l'association promeut une « Nouvelle Qualité » qui intègre le Management, la Stratégie, la QVCT, l'Expérience client, la RSE et l'Excellence Opérationnelle, pour un pilotage de l'ensemble des composantes de la performance de l'organisation. France Qualité mise pour cela sur le partage des bonnes pratiques, produit des publications de référence telles que Quali'Bord ou des Livres blancs, organise des forums et événements en région et au plan national (plus de 300 par an) ainsi que les Prix Régionaux et Nationaux de la Qualité de même que le Trophée Leader Qualité.

**A propos des Prix de la Qualité** – Créés en 1992, les Prix Nationaux de la Qualité récompensent des entreprises, institutions, étudiants et auteurs d'ouvrage pour leurs démarches/analyses de Management par la Qualité et d'Excellence Opérationnelle au service de la performance. Le dispositif dédié à ces Prix est organisé et piloté par France Qualité.