



Casi di innovazione nel commercio

SUPERMERCATI “NUDI”: INNOVARE RIDUCENDO IMBALLAGGI E SPRECHI

di Fabrizio Valente (Fondatore e amministratore di Kiki Lab) - Gennaio 2026

La sostenibilità degli imballaggi nel settore alimentare rappresenta un ambito strategico su cui intervenire, in risposta alla crescente attenzione di clienti e istituzioni alle tematiche della sostenibilità e della riduzione degli sprechi alimentari.

Per vedere il video dell'approfondimento vai su:

<https://lebussole.confcommercio.it/strategia/supermercati-nudi-innovare-riducendo-imballaggi-e-sprechi/>

La sostenibilità è un tema sempre più attuale e che impatta sempre di più sulle scelte di clienti e consumatori. La Francia ha introdotto da tempo un sistema legislativo che incentiva varie forme di sostenibilità, favorendo lo sviluppo di molti casi innovativi. Oggi parliamo di un supermercato indipendente, definito dalla stampa scherzosamente il supermercato sexy, perché si chiama Le Super Tout Nu, il supermercato tutto nudo.

Il nome in realtà fa riferimento al fatto che è il **primo supermercato a (quasi) rifiuti zero e senza imballaggi**, con lo slogan '0 rifiuti 100% gusto'. L'assortimento include marche nazionali e locali, prodotti freschi (a Km.0 e bio), prodotti cura casa e cura persona, accessori.



Per garantire la qualità di tutti i prodotti, la selezione è molto rigorosa e ogni fornitore deve soddisfare diversi criteri: qualità nutrizionale, impatto sul suolo, biodiversità, e gli alimenti ultra-lavorati possono essere offerti a condizione che non contengano additivi e che sia nota la loro origine.

Ma l'elemento differenziante del modello è che si **utilizzano solo imballaggi riutilizzabili**: plastica e cartone sono stati completamente eliminati, si usano solo contenitori di vetro a rendere (con cauzione, e ritiro a domicilio arrivati a 30 pezzi) o sacchetti in tela, per quasi tutte le categorie le vendite sono sfuse.

La novità è che, oltre lo sfuso, i barattoli in vetro vengono usati anche per prodotti come la carne (salsicce), la cioccolata, ecc.

I clienti possono portare i propri contenitori per il cibo da acquistare e nel Super Tout Nu il **processo di raccolta, sterilizzazione, riempimento e pastorizzazione avviene interamente e direttamente in loco**.

I prezzi riescono a essere competitivi rispetto ai reparti Bio della GDO, considerando anche i **risparmi dovuti all'abbattimento del packaging**.

È però interessante l'approccio pragmatico degli imprenditori, che consente piccole eccezioni alla regola generale 'zero imballaggi e zero usa e getta' (es. pannolini) e 'prodotti locali' (es. banane), per rispondere al meglio alle esigenze anche di praticità di una spesa tutta in un unico luogo. E' anche integrato con il sistema *drive* del *click & collect*.

Quali sono gli stimoli per gli imprenditori?

- Analizzare la propria attività e **individuare quali sono degli obiettivi di sostenibilità** da darsi, sfidanti e realizzabili;
- Impegnarsi e sviluppare il piano con **coerenza**;
- Partire da **piccoli elementi** concreti;
- **Comunicare con chiarezza** e trasparenza ai clienti quello che si fa.



Fonti per le immagini:

Rimma Bondarenko da shutterstock.com

SCOPRI DI PIÙ



Questo articolo fa riferimento al Focus **Il Negozio in trasformazione**, realizzato da Confcommercio, Gennaio 2024.

Collana Le Bussole

Una linea di pubblicazioni pratiche, operative, scritte con un linguaggio concreto, in formato di manuale e focalizzate sul core business delle imprese associate.