

Buone pratiche contro lo spreco alimentare

Novità ed esperienze di applicazione

Obiettivi e destinatari

La Camera di commercio di Torino, in collaborazione con il proprio Laboratorio Chimico e U.V.A.C. - Ufficio Veterinario Adempimenti Comunitari del Piemonte e Valle d'Aosta, ripropone il tema degli sprechi alimentari ad un anno dall'applicazione della Legge Gadda (legge 166 del 19 agosto 2016), con cui l'Italia ha deciso di semplificare la burocrazia al fine di ridurre gli sprechi per ciascuna delle fasi di produzione, trasformazione, distribuzione e somministrazione dei prodotti alimentari e non solo.

Per combattere lo spreco alimentare e le sue conseguenze ambientali, in molti casi sono sufficienti semplici azioni da parte di singoli cittadini, produttori, rivenditori, ristoratori e imprese per contribuire a raggiungere la sicurezza alimentare e una migliore sostenibilità ambientale.

Questo seminario, attraverso le testimonianze di alcune "buone pratiche contro lo spreco alimentare" ha lo scopo di dare indicazioni sulle scelte più opportune per arginare il problema e sul contributo attivo che le aziende di distribuzione o produzione di alimenti possono fornire.

L'evento, rivolto alle PMI, nasce con lo scopo di mettere in contatto enti, istituzioni e aziende offrendo stimoli e prospettive per un sistema agroalimentare più organizzato ed efficiente.

**Mercoledì
29 novembre 2017
dalle 9.00 alle 13.00
Sala Convegni**

**Laboratorio Chimico
Camera di Commercio
Torino**
Via Ventimiglia, 165
Torino

Programma

Mercoledì 29 novembre

9.00 Registrazione dei partecipanti

Moderatore: **Anna Lisa Ferraris**, Ministero della Salute U.V.A.C. - Ufficio Veterinario Adempimenti Comunitari del Piemonte e della Valle d'Aosta

9.15 La nuova legge 166/2016 come, quando, perché ci conviene applicarla
Anna Lisa Ferraris, Ministero della Salute U.V.A.C. - Ufficio Veterinario Adempimenti Comunitari del Piemonte e della Valle d'Aosta

9.45 La normativa di riferimento
Giorgia Andreis, Studio Andreis

10.15 La legge Gadda, come interviene Simevep per facilitare la sua applicazione
Massimo Platini, Società italiana di medicina veterinaria preventiva

Focus: buone pratiche anti spreco

10.45 Veterinaria pubblica ed enti caritativi
Giancarlo Nervi, Asl Alessandria

11.15 Noi non sprechiamo cibo, SPRECARLO NON VALE
Anna Maria Canton, Azienda Farmaceutica Municipalizzata di Vercelli
Federica Della Pietra, Azienda Farmaceutica Municipalizzata di Vercelli
Andrea Germano, ditta di ristorazione "Alessio Srl" Vercelli

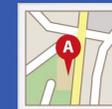
11.50 Equoevento - Un caso di recupero delle eccedenze alimentari dagli eventi
Emanuela Barbano, Presidente Equoevento Piemonte

12.10 L'esperienza del Banco Alimentare del Piemonte
Adolfo Muzzani, Banco alimentare

12.30 Discussione con il pubblico

Segreteria organizzativa

Laboratorio Chimico
Camera di Commercio Torino
Via Ventimiglia, 165
10123 Torino
tel. 011 6700 241
fax 011 6700 100
labchim@lab-to.camcom.it
www.lab-to.camcom.it



per visualizzare
la piantina del Laboratorio
Chimico Camera di
Commerci Torino clicca su

www.lab-to.camcom.it/mappa

Note organizzative

L'incontro si terrà mercoledì 29 novembre dalle 9.00 alle 13.00 presso la Sala Convegni del Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino, via Ventimiglia 165, Torino.

La partecipazione è gratuita, previa iscrizione tramite email all'indirizzo labchim@lab-to.camcom.it **entro il 27 novembre**

Il seminario è accreditato:

dal Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari (OTAN) per 3 crediti

nr. CFP 0,375 max cod sett. SDAF03 per la categoria dei Dottori Agronomi e Dottori Forestali / Rif Regolamento CONAF 3/2013