

Con il patrocinio di *Ministero della Salute*



Agenzia di Formazione accreditata dal

**CONSIGLIO
DELL'ORDINE NAZIONALE
DEI TECNOLOGI ALIMENTARI**



Sprechi alimentari

Opportunità e responsabilità per le imprese

Obiettivi e destinatari

Con l'entrata in vigore della legge 166 del 19 agosto 2016, 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 chi possiede un'attività nel campo alimentare diventa quindi più semplice donare le eccedenze e ricevere benefici a livello fiscale.

L'obiettivo non è solo quello di favorire il recupero e la donazione delle eccedenze alimentari, ma è anche quello di contribuire a limitare gli impatti negativi sull'ambiente, ridurre i rifiuti ed estendere il ciclo di vita dei prodotti.

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, proposto dalla Camera di commercio di Torino in collaborazione con il suo Laboratorio Chimico, 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.

**Mercoledì
16 novembre 2016
dalle 9.00 alle 16.00
Sala Convegni**

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

Programma

Mercoledì 16 novembre

9.00 Registrazione dei partecipanti

9.15 Saluti istituzionali

Moderatore: Katia Leggio, Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino

9.30 Lo spreco come risorsa ... nuove sfide ed opportunità per le imprese e i cittadini
Anna Lisa Ferraris, Ministero della Salute U.V.A.C. - Ufficio Veterinario Adempimenti Comunitari del Piemonte e della Valle d'Aosta

10.00 L'entrata in vigore della nuova normativa
Giorgia Andreis, Studio Andreis

10.30 Le agevolazioni fiscali per le imprese
Stefano Garelli, Studio Garelli

11.00 Pausa

11.30 TMC e data di scadenza: lo stato dell'arte
Lucia Decastelli, IZS Piemonte Liguria e Valle d'Aosta

11.50 Circular economy: azioni dirette e indirette per ridurre lo spreco
Franco Fassio e Alberto Tallone, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche

12.20 Combattere gli sprechi: una risorsa per combattere la povertà
Maurizio Comoglio, Vice Presidente Banco Alimentare del Piemonte

12.50 Discussione con il pubblico

13.00 Pausa pranzo

14.30 Le esperienze:
UBO Una Buona Occasione,
Roberto Corgnati, Regione Piemonte

Valutazione degli sprechi nella ristorazione ospedaliera
Maria Luisa Amerio, Asl Asti

La prevenzione degli sprechi nella ristorazione scolastica
Silvia Prelz Oltremondi, Città di Torino

L'esperienza di Coop nella gestione degli sprechi nella GDO
Enrico Nada, Nova Coop

15.30 Discussione con i partecipanti

16.00 Chiusura lavori

Note organizzative

L'incontro si terrà **mercoledì 16 novembre dalle 9.00 alle 16.00** presso la Sala Convegni del Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino, via Ventimiglia 165, Torino.

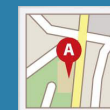
La partecipazione è gratuita, previa iscrizione tramite email all'indirizzo labchim@lab-to.camcom.it **entro martedì 15 novembre**.

È stata presentata richiesta dei crediti formativi:

- al Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari
- alla Federazione Ordini Dottori Agronomi e Forestali Piemonte e Valle d'Aosta
- all'Ordine dei Chimici Piemonte e Valle d'Aosta
- all'Ordine degli Avvocati di Torino
- all'Ordine Dottori Commercialisti ed Esperti Contabili di Torino

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
Commercio Torino clicca su

www.lab-to.camcom.it/mappa