

Con il patrocinio di:

Sprechi alimentari: quali conseguenze sull'ambiente?

Obiettivi e destinatari

Il 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 dello spreco alimentare e sul contributo attivo che consumatori e aziende di distribuzione o produzione di alimenti possono fornire.

Come riportato dal Parlamento europeo, nella relazione su come evitare lo spreco di alimenti:

«...lo spreco alimentare ha conseguenze non solo etiche, economiche, sociali e nutrizionali ma anche sanitarie e ambientali, dal momento che le enormi quantità di cibo consumato contribuiscono fortemente al riscaldamento globale e che i rifiuti alimentari producono metano, gas a effetto serra, ventuno volte più potente del biossido di carbonio».

Meno spreco significa infatti migliore distribuzione delle risorse, meno rifiuti, meno costi di smaltimento e trasporto, meno anidride carbonica emessa, meno riscaldamento globale, meno acqua e terreni utilizzati in modo indiscriminato.

Lo spreco alimentare deriva non solo da ciò che non viene consumato sulle nostre tavole e al ristorante, ma anche dalla parte di cibo invenduta nei negozi, al supermercato, nei bar e dai prodotti che hanno perso valore commerciale.

Info e iscrizioni

La partecipazione al seminario è gratuita, previa iscrizione sul sito www.promopoint.to.camcom.it/Sprechi entro lunedì 31 marzo.

Martedì

1° aprile 2014

dalle 8.30 alle 13.30

Sala Giolitti

Centro Congressi

Torino Incontra

via Nino Costa 8 - Torino

Segreteria organizzativa

Laboratorio Chimico
Camera di commercio Torino
Via Ventimiglia, 165
10126 Torino
tel. 011 6700 241
fax 011 6700 100
labchim@lab-to.camcom.it