

Tu non sai chi sarò io!

Non mi sprecare,
non sai quanto valgo ancora?

Puoi consumare lo yogurt e altri alimenti a lunga conservazione (UHT) fino a **6 mesi** dopo la **data di scadenza***.



**Prima di consumare il prodotto accertati che non vi siano: alterazione del gusto, del colore/odore, alterazione della confezione, sedimentazione, confezioni non integre.*

Campagna per la sensibilizzazione al consumo critico e lotta allo spreco alimentare e non, promossa dai Centri di Servizio per il Volontariato del Piemonte nell'ambito del protocollo di collaborazione sottoscritto con la Regione Piemonte.

GIOVEDÌ
24 OTTOBRE 2019

17.30 - 19.00

Sede Confartigianato
Via Ploto, NOVARA

Il CST Novara - VCO è lieto di invitarVi al seminario formativo

SPRECO E SALUTE
RECUPERO ALIMENTARE
E CONTRASTO ALLA POVERTÀ

SPRECO E SALUTE RECUPERO ALIMENTARE E CONTRASTO ALLA POVERTÀ

PROGRAMMA

Alimenti e controlli ufficiali: definizione di spreco, implicazioni per la salute delle persone.

Quali strategie per la riduzione dello spreco da parte di Enti pubblici e privati, ditte e cittadini?

Il ruolo del volontariato nella lotta allo spreco, verso una cultura del recupero e del riciclo, per restituire un futuro più sano e sostenibile al nostro pianeta.

Perché le aziende e le realtà imprenditoriali devono fare anti spreco?

Vantaggi e motivazioni, non solo economiche, per fare impresa in modo etico.

Intervengono:

Anna Ferraris Medico veterinario, Ministero della Salute U.V.A.C.

Ufficio Veterinario Adempimenti Comunitari del Piemonte e della Valle d'Aosta

Federico Moine Dottore Commercialista

Testimonianza Ente Donatore

Charlotte Valeur Gucci

Il seminario formativo fa parte degli eventi organizzati dal CST Novara - VCO nell'ambito della lotta allo spreco alimentare secondo quanto indicato dal Protocollo siglato con la Regione Piemonte (Assessorato alle Politiche della Famiglia, dei Bambini e della Casa, Sociale, Pari Opportunità)