

OBIETTIVI

La trasformazione di prodotti che non sono più destinati al consumo alimentare dell'uomo in ingredienti per mangimi è una attività che realizza un modello di economia circolare a basso impatto ambientale. Lo sfruttamento dei sottoprodotti, co-prodotti e degli ex prodotti alimentari rappresenta un punto cruciale nella sostenibilità della catena alimentare. La Commissione nella Comunicazione 2018 ha elaborato un piano d'azione per ridurre i rifiuti alimentari; una delle iniziative contemplate consiste nel valorizzare le sostanze nutritive degli alimenti che per vari motivi non sono più destinati al consumo umano, attraverso il loro uso sicuro nell'alimentazione animale, senza compromettere la salute pubblica e degli animali. L'utilizzo come mangimi di tali alimenti evita che questi materiali siano compostati, trasformati in biogas o smaltiti in discarica o inceneriti. La distinzione tra alimenti, sottoprodotti di origine animale, mangimi e rifiuti ha evidenti implicazioni rispetto al quadro normativo che disciplina le diverse tipologie di prodotti in questione. Il C.Re.A.A. dedica il suo annuale appuntamento per fare il punto della situazione e approfondire la conoscenza su questo argomento. Nel corso dell'evento saranno presentati tra l'altro esempi concreti di valorizzazione di questi prodotti nell'ambito dell'alimentazione animale.

MODALITA' DI ISCRIZIONE

La partecipazione è gratuita.

La scheda di iscrizione è possibile trovarla sul sito IZSTO:

<http://www.izsto.it/index.php/formazione/corsi-e-convegni>

Le iscrizioni saranno accettate in ordine cronologico, sino ad esaurimento dei posti disponibili. I partecipanti ammessi riceveranno conferma dalla segreteria organizzativa tramite posta elettronica.

SEGRETERIA SCIENTIFICA

Maria Cesarina Abete – C.Re.A.A. IZSPLV
Daniela Marchis - C.Re.A.A. IZSPLV
Stefania Squadrone - C.Re.A.A. IZSPLV
Lea Pallaroni - ASSALZOO

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

Daniela Passalacqua
U.O. Formazione
Tel. 011/2686356
e-mail: daniela.passalacqua@izsto.it

5 crediti



veterinari, biologi, chimici, tecnici di laboratorio, tecnici della prevenzione

Obiettivo nazionale: Contenuti tecnico-professionali (conoscenze e competenze) specifici di ciascuna professione, di ciascuna specializzazione e di ciascuna attività ultraspecialistica, ivi incluse le malattie rare e la medicina di genere



In collaborazione con



20 OTTOBRE 2021

L'ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DEL PIEMONTE LIGURIA E VALLE D'AOSTA

Organizza
la videoconferenza

XIV Convegno annuale del C.Re.A.A sull'alimentazione animale

ECONOMIA CIRCOLARE E ALIMENTAZIONE ANIMALE A CHE PUNTO SIAMO?



* Piattaforma Microsoft Teams

PROGRAMMA

8.30 – 9.00 Accesso all'aula virtuale

9.00 – 9.15 **Saluto di benvenuto**

Angelo Ferrari, Direttore Generale IZSPLV

Ministero della Salute

Segretario Generale – Assalzo

Moderatori: *Ministero della Salute, CReAA*

9.15 – 9.45

Introduzione al convegno: l'economia circolare e l'alimentazione animale

Carmelo Cicero, Ministero della Salute

9.45 – 10.15

Produzioni, approvvigionamento, rischi e benefici

Lea Pallaroni, ASSALZOO

10.15 – 10.45

I sottoprodotti di origine animale: opportunità e rischi

Mario Grosso, Lipitalia

10.45 – 11.15

Gli ex prodotti alimentari come ingredienti circolari dei mangimi

Valentina Massa, Presidente EFFPA

11.15 - 11.45 Break

11.45 – 12.15

Gli ex-alimenti, opportunità e rischi

Luciano Pinotti, UNIMI

12.15 – 12.45

Legislazione e attività dei laboratori ufficiali

Daniela Marchis, CReAA IZSPLV

12.45 – 13.00 Discussione

13.00 – 14.00 Pausa pranzo

Moderatori: *CreAA, ASSALZOO*

14.00 – 14.30

L'economia circolare attraverso gli strumenti della ecologia e della simbiosi industriale

Enrica Vesce, UNITO

14.30 – 15.00

L'economia circolare degli insetti: bioconversione e feed

Laura Gasco, UNITO

15.00 - 15.30

Master BIOCIRCE: nuove figure professionali per la bioeconomia e l'economia circolare

Giovanna Cristina Varese, UNITO

15.30 -16.30 **Discussione**

16.30 - 17.00 **Chiusura dei lavori**