



Nouvelle installation pour le recyclage et la valorisation du sel résiduel.

Un projet d'économie circulaire qui consolide encore davantage le programme de durabilité du secteur du Prosciutto di San Daniele DOP.

La nouvelle installation de récupération et de valorisation des déchets salins issus de la production du Prosciutto di San Daniele DOP a été inaugurée lundi 23 juin à Trasaghis (province d'Udine). Promue et réalisée par le Consortium par l'intermédiaire de sa filiale Promo San Daniele Srl, cette installation représente l'une des actions les plus importantes en matière de durabilité environnementale lancées par le secteur ces dernières années.

En effet, il s'agit d'une structure unique en son genre au niveau européen, conçue pour traiter et régénérer deux types de déchets - le sel solide usagé et la saumure - en les transformant en produits réutilisables dans le domaine du traitement antigel des routes, du tannage des peaux et de l'industrie. Tout cela a été réalisé selon un modèle d'économie circulaire qui réduit considérablement les coûts d'élimination, l'impact environnemental et les émissions de CO₂.

Efficiency et nouvelles utilisations : une nouvelle installation au service du territoire

La nouvelle installation est située à quelques kilomètres du territoire de San Daniele et couvre la totalité des besoins de traitement des trente-et-un producteurs membres du consortium. Elle a été conçue sur deux lignes de production : une ligne pour le sel solide, active environ deux cents jours par an, et une pour la saumure, opérationnelle trois cent cinquante jours par an, vingt-quatre heures sur vingt-quatre. Le sel usagé est tamisé, lavé, désinfecté, séché et ensaché, tandis que la saumure est traitée selon une série d'opérations physico-chimiques et biologiques qui permettent de la séparer en eau propre et en éléments solides récupérables.

La gestion coordonnée du traitement du sel et de la saumure pour les producteurs de San Daniele est assurée depuis le début des années 2000, les matières à traiter étant confiées à des installations agréées situées en dehors de la région. Grâce à la mise en service de la nouvelle installation, le transport des déchets salins a été complètement éliminé : les camions qui partent de San Daniele del Friuli ne parcourent plus aujourd'hui que trente-cinq kilomètres aller et retour, soit une réduction des distances estimée à 88 % des distances et une diminution conséquente de 90 % des émissions de CO₂.

À l'issue du traitement, le sel régénéré, qui ne peut être utilisé à des fins alimentaires, trouve une nouvelle vie dans des applications durables. Grâce à ses qualités techniques, il peut être utilisé comme agent antigel pour les routes et autoroutes régionales ou dans le tannage des peaux, ce qui lui confère une seconde vie dans le secteur industriel. Avec cette nouvelle initiative, le Consortium confirme son engagement en faveur des principes de l'économie circulaire, en transformant le seul résidu de fabrication en une ressource utile et en contribuant concrètement à la réduction des déchets.

Énergie, impact et perspective : un projet intégré

Du point de vue énergétique, l'installation est équipée d'un système de cogénération qui couvre 97 % des besoins en électricité et 49 % des besoins en chaleur, améliorant ainsi encore l'efficacité et réduisant la consommation d'énergie. L'aspect paysager et environnemental a également été soigneusement évalué lors de la phase d'autorisation, ce qui a permis d'obtenir une classification d'impact « négligeable » pour toutes les variables principales.



Le projet, dont les études préliminaires ont débuté en 2021, a obtenu le feu vert définitif en 2024 et a nécessité des centaines d'heures de conception technique et plus d'un an de travaux. Son inauguration marque une étape fondamentale dans le programme d'actions de développement durable lancé il y a déjà plusieurs années par le secteur lié à la production du San Daniele DOP.

Engagement ample et structuré pour la durabilité

Au niveau environnemental, le Consortium intervient également dans la gestion collective de l'énergie, la gestion des déchets, la protection du territoire et des eaux, notamment grâce à une station d'épuration des eaux des fabriques de jambon. En ce qui concerne le produit, la traçabilité des matières premières et des emballages, la sécurité alimentaire et la qualité du Prosciutto di San Daniele occupent une place centrale dans le programme de développement durable, avec un engagement concret en matière de transparence de la filière et de certification, éléments fondamentaux pour garantir la fiabilité due au consommateur. En outre, le secteur a toujours accordé une attention particulière au territoire de San Daniele del Friuli et à la rivière Tagliamento, en travaillant également sur les thèmes de la formation et de l'information, ainsi que sur la valorisation économique et touristique du territoire.

Avec la nouvelle installation de traitement du sel résiduel, le Consorzio Prosciutto di San Daniele franchit une étape importante sur la voie d'une transformation conjuguant responsabilité et innovation. Le projet démontre que même un secteur fortement lié à la tradition peut évoluer et contribuer activement au changement. Il ne s'agit pas d'une simple intervention technologique, c'est un choix délibéré visant à renforcer le modèle de production aboutissant à une plus grande durabilité et à un plus grand respect du territoire. C'est le résultat d'un travail de partage, issu de la vision du système et de l'engagement de la chaîne d'approvisionnement, qui se traduit aujourd'hui par une valeur environnementale et économique pour l'ensemble du secteur.

Réponse concrète à un défi opérationnel et environnemental

Pendant des années, la gestion des résidus de sel a constitué un défi logistique et économique pour les producteurs de San Daniele. L'absence d'installations spécialisées et la hausse des coûts d'élimination ont nécessairement imposé un changement. La nouvelle installation, conçue pour garantir efficacité et continuité, permet de transformer les résidus en matériaux réutilisables, ce qui renforce la compétitivité du secteur. La décision de l'implanter dans une zone déjà industrialisée a également permis d'éviter d'occuper de nouveaux terrains, ce qui a garanti une intégration cohérente dans le cadre de la production régionale. Une infrastructure stratégique améliorant la logistique a aussi permis de réduire l'impact sur l'environnement et de revitaliser le territoire.

Pour la Région Frioul-Vénétie Julienne, l'installation de Trasaghis représente un exemple concret et innovant d'économie circulaire appliquée au secteur agroalimentaire, créant ainsi une valeur qui dépasse les limites du secteur. C'est également pour cette raison que le projet a été soutenu avec conviction, car il est capable de combiner protection de l'environnement, redressement productif et nouvelles perspectives de croissance. Le projet démontre que la durabilité n'est pas une contrainte, mais un levier de développement pour les entreprises et le territoire. Un exemple vertueux de la manière dont l'attention portée à l'environnement peut engendrer des bénéfices concrets pour la communauté et l'économie locale.

Communication et relations publiques

Nicola Sivilotti | sivilotti@prosciuttosandaniele.it | Mobile : 3401064497