



Dossier de presse DURABILITÉ

LE CONSORTIUM DU PROSCIUTTO DI SAN DANIELE

Sans son terroir,
ce serait un *simple jambon*.



**LE PROSCIUTTO DI SAN DANIELE EST TOUT AUTRE CHOSE.
EXCELLENCE NATURELLE, DURABILITÉ EUROPÉENNE.**



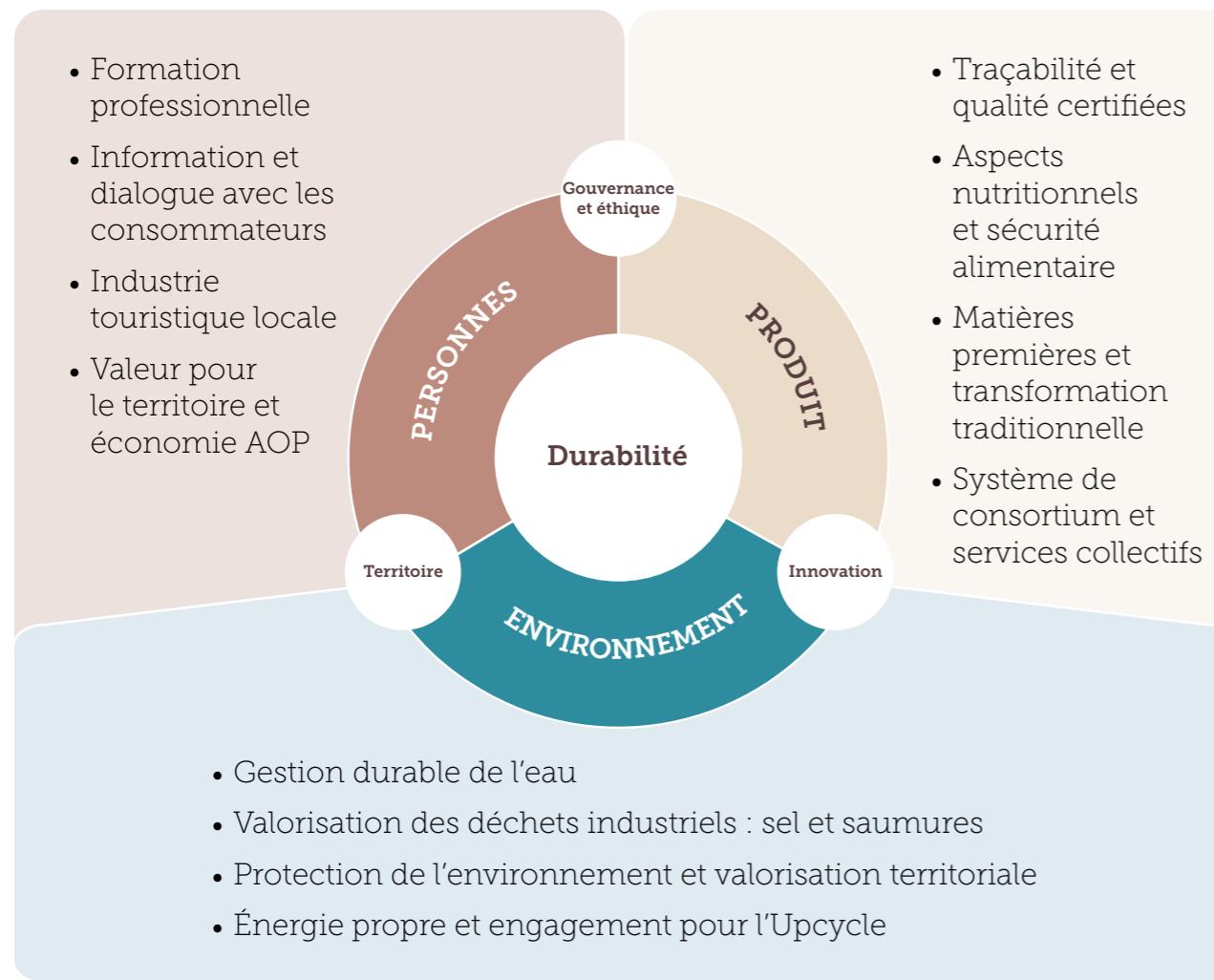
EXCELLENCE NATURELLE, DURABILITÉ EUROPÉENNE

Le Consortium Prosciutto San Daniele considère la durabilité comme un engagement concret et permanent, profondément ancré dans son identité. Il ne s'agit pas d'un ensemble d'actions isolées, mais d'un modèle de production qui allie responsabilité, innovation et respect de l'environnement, des personnes et du produit.

Depuis plus de vingt ans, le secteur a choisi d'intégrer des pratiques durables à chaque étape du processus, les transformant en partie intégrante du système de production plutôt que

comme une simple réponse ponctuelle aux défis actuels. La protection des ressources naturelles, la valorisation du capital humain et la préservation de la qualité du produit cohabitent dans une approche qui place le territoire, sa communauté et le produit au cœur des préoccupations.

Pour le Consortium, la durabilité est donc une démarche de long terme, faite de choix responsables et partagés, tournée vers l'avenir tout en préservant la tradition, la qualité et l'authenticité.



ENVIRONNEMENT



ENGAGEMENT CONCRET POUR LE TERRITOIRE ET LES RESSOURCES NATURELLES

Le Consortium du Prosciutto San Daniele promeut depuis plus de vingt ans un modèle de production attentif aux ressources naturelles, intégrant l'innovation et la responsabilité environnementale à chaque étape du processus. La gestion durable de l'eau est rendue possible grâce à un système collectif d'épuration des eaux usées industrielles et à l'optimisation de la consommation d'eau dans les processus de production.

L'introduction de systèmes d'assainissement à faible impact et l'adoption de pratiques d'économie circulaire, telles que la récupération des sels usagés et des saumures, constituent des actions concrètes pour réduire les déchets et les valoriser en nouvelles ressources. Parallèlement, les entreprises investissent dans l'efficacité énergétique, le recours aux sources renouvelables et la réduction de leurs émissions de



CO₂. Ces efforts s'accompagnent d'une adhésion croissante à des certifications environnementales volontaires.

À cela s'ajoutent des actions visant à protéger la rivière Tagliamento, la biodiversité et le microclimat unique de San Daniele, des facteurs naturels qui permettent l'affinage du jambon AOP. Le lien avec le territoire se manifeste par une production exclusivement localisée dans la commune de San Daniele del Friuli, au sein de 31 établissements certifiés.

Par ailleurs, des actions comme les achats collectifs d'énergie et le projet d'évaluation de l'empreinte environnementale (ACV et empreinte carbone) confirment l'engagement du secteur en faveur d'un avenir plus durable.



ACTIONS

Gestion durable de l'eau et assainissement dans les processus de production

Depuis plus de 20 ans, le Consortium coordonne les activités d'épuration des eaux usées industrielles produites par les entreprises associées, contribuant ainsi à réduire l'impact environnemental et à promouvoir une gestion durable des ressources en eau dans le secteur. Le Consortium du Prosciutto San Daniele gère un système de prétraitement des eaux usées industrielles. Le système collecte les eaux usées des usines avant de les évacuer dans les égouts, assurant une qualité constante et le respect des normes environnementales. Au fil des ans, le réseau a été progressivement

élargi et optimisé, avec l'introduction de contrôles périodiques, de prétraitements internes et d'interventions ciblées pour améliorer la gestion de la charge hydraulique. Aujourd'hui, le système est pleinement opérationnel et le Consortium a lancé un plan de maintenance mutualisée pour pérenniser son efficacité. En outre, les entreprises productrices ont été sensibilisées afin d'optimiser la consommation d'eau des processus de lavage et de production, contribuant ainsi à la sauvegarde des ressources hydriques locales.

285 000m³
Eaux traitées

Le maintien d'environnements de production salubres, assuré par des méthodes d'assainissement à la fois efficaces et durables (à faible impact environnemental), est un exemple concret de durabilité collective appliquée aux établissements.



Gestion et valorisation des déchets industriels : sel et saumures

Dans le cadre de son action en faveur de la durabilité environnementale et de l'amélioration continue des processus de production, le Consortium a étendu son champ d'intervention au-delà de la gestion des eaux usées, en abordant un autre aspect important de la chaîne d'approvisionnement : le traitement des résidus salins résultant du salage des jambons. Un système de récupération du sel et de la saumure a été mis en place, conçu pour transformer un déchet inévitable en une ressource valorisable.

Ce système, premier du genre dans le secteur alimentaire, permet le traitement et la régénération du sel via un processus en plusieurs étapes : filtration, séparation et concentration. Le sel récupéré peut être destiné à d'autres utilisations industrielles (par exemple, le dégivrage des routes ou des applications non alimentaires). Avant la mise en place de ce système, le Consortium a assuré pendant plus de vingt ans la coordination d'un service dédié à l'élimination conforme du sel et de la saumure, issus du processus de production du Prosciutto San Daniele.



4 200tonnes
Saumure récupérée

3 800tonnes
Sel solide récupéré



752 000tonnes
Déchets traités

27 000 000kWh
Énergie électrique
collective achetée

2 300 000smc
Gaz méthane
collectif acheté

**Énergie propre et
engagement certifié
pour l'environnement**

Les établissements veillent à promouvoir l'utilisation de sources renouvelables et de systèmes très efficaces pour réduire l'impact environnemental. Grâce à des technologies avancées, les émissions de CO₂ et la consommation d'énergie sont constamment surveillées et réduites. Les entreprises réunies en consortium adoptent des certifications environnementales à titre volontaire. Un nombre croissant d'entreprises certifiées indique un engagement collectif envers un secteur de plus en plus durable.

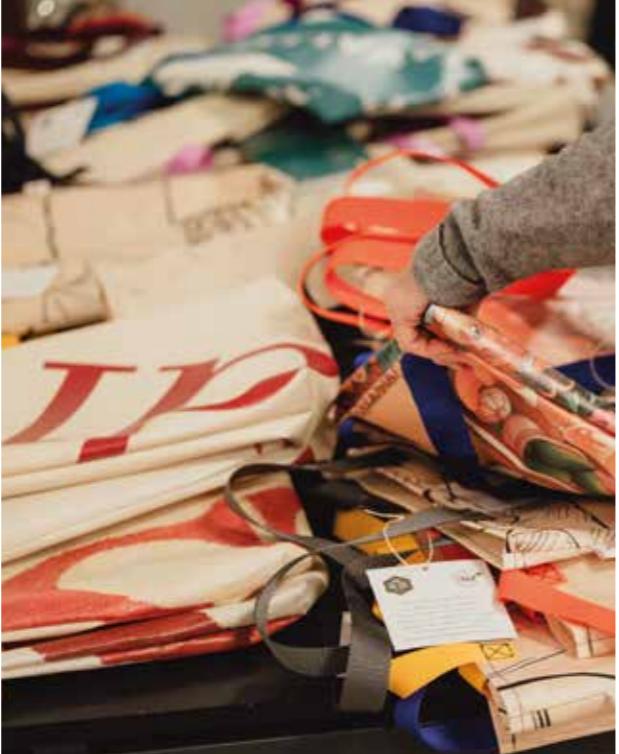
Protection de l'environnement et valorisation territoriale

La rivière Tagliamento, par sa fonction de régulateur naturel du microclimat, est une ressource à protéger. Conscient de son rôle dans la défense de ce territoire, le Consortium promeut des pratiques qui en préservent l'équilibre et la biodiversité. Le Prosciutto San Daniele est en effet le fruit d'une alchimie unique entre son terroir, le respect de la tradition et une innovation constante. Chaque choix de production vise ainsi à préserver le paysage, les communautés et la richesse environnementale de la région. Toute la production du Prosciutto San Daniele a lieu exclusivement dans la commune de San Daniele del Friuli : aujourd'hui, 31 établissements sont certifiés. Une défense de la production concentrée et contrôlée qui valorise l'identité locale et réduit l'impact environnemental. La rencontre entre les vents alpins et marins, combinée à la proximité de la rivière Tagliamento, crée des conditions idéales pour l'affinage. Un microclimat que le secteur s'engage à préserver chaque jour.



Autres activités :

- Achats collectifs d'énergie et de gaz
- Analyse du cycle de vie (ACV)
- Empreinte carbone du PSD



Upcycle

Le Consortium a également porté une attention particulière à la récupération de ses matériaux promotionnels usagés. C'est dans ce cadre que s'est nouée la collaboration avec Redo, une entreprise du Trentin (nord de l'Italie) spécialisée dans l'insertion professionnelle de personnes vulnérables par la confection artisanale et la réutilisation créative. Ce projet est un exemple concret d'économie circulaire : les matériaux quittent San Daniele, sont régénérés à Trente, puis restitués au Consortium sous la forme de nouveaux produits, comme des housses d'ordinateur et des cabas.

L'initiative allie ainsi durabilité environnementale, à travers la récupération et la réutilisation des matériaux ; durabilité sociale, en favorisant l'insertion professionnelle ; et durabilité économique, par la valorisation des ressources existantes.

1 000m²
Matériaux récupérés

PRODUIT



EXPRESSION D'UN SAVOIR PARTAGÉ

Le Prosciutto San Daniele est le fruit d'une chaîne d'approvisionnement intégrée, transparente et contrôlée, où chaque phase est définie par un strict cahier des charges. Les porcs, exclusivement issus d'élevages italiens, suivent un régime alimentaire spécifique et de haute qualité. Par ailleurs, le Consortium promeut le système SQNBA (Système de Qualité National pour le Bien-être Animal), qui certifie le bien-être des animaux et l'excellence zootechnique de la filière.

L'élaboration a lieu uniquement à San Daniele del Friuli. C'est là qu'il s'affine pendant au moins 400 jours pour développer son profil aromatique unique, avec pour seuls ingrédients du porc italien et du sel de mer, sans aucun additif ni conservateur.



Le produit est garanti par un système avancé de traçabilité : tatouages et marques selon le cahier des charges, un Code QR sur chaque emballage tranché et un projet pilote dédié à la traçabilité RFID sur les cuisses fraîches, pour une information claire, accessible et contrôlée.

La sécurité alimentaire est assurée d'une part par des plans HACCP communs, et d'autre part par la structure du Consortium, qui coordonne tous les services liés à l'hygiène et à la sécurité sanitaire. Cette démarche est complétée et validée par un organisme tiers qui effectue les contrôles menant à la certification AOP, un label symbole d'excellence, d'authenticité et d'engagement collectif.

ACTIONS

À chaque cuisse son histoire : traçabilité et qualité certifiées.

Conformément au cahier des charges, chaque jambon bénéficie d'une traçabilité complète depuis la matière première. Dès sa naissance dans des élevages certifiés, chaque porc est tatoué afin d'identifier son élevage et son mois de naissance. Ensuite, à l'abattoir, un nouveau marquage identifiant l'établissement est apposé sur la cuisse. À leur arrivée dans les établissements de San Daniele, les cuisses sélectionnées pour la transformation AOP sont marquées à feu du sigle « PSD » et de la date d'entrée dans le circuit. Ce n'est qu'au terme de la période d'affinage, et après avoir passé avec succès tous les contrôles prévus par les normes, que le prosciutto est marqué au feu du logo du Consortium et du numéro d'identification de la fabrique de jambon, certifiant ainsi l'appellation d'origine protégée

« Prosciutto San Daniele Aop ». Tout au long de la chaîne d'approvisionnement, les cuisses peuvent également porter d'autres marques et sceaux, notamment le marquage CE, les identifiants de poids et de lot de production. La traçabilité des matières premières est donc bien définie et régularisée. S'appuyant sur les nouvelles technologies, d'autres actions sont à l'étude pour renforcer la traçabilité et la transparence. C'est le cas du projet pilote utilisant la technologie RFID, une méthode qui consiste à apposer une étiquette radiofréquence sur chaque cuisse à l'abattage pour en suivre ses mouvements.

2 500 000
Jambons fabriqués

22 000 000
Emballages certifiés
de prétranché

Code QR

Chaque paquet de Prosciutto San Daniele tranché intègre un code QR, offrant au consommateur un accès direct à la preuve de l'authenticité et de la certification AOP du produit. Mis en place dès 2016 et entièrement fonctionnel depuis 2019, ce système attribue à chaque barquette un code unique, imprimé à la fois en clair et sous forme de code QR. Grâce à ce code, le consommateur accède à une page web dédiée qui détaille toutes les informations relatives au produit acheté : origine, durée d'affinage, date et lieu de tranchage, ainsi que les autres certifications. Ce système est entièrement intégré au portail

San Daniele et couvre aujourd'hui l'intégralité de la production tranchée. En 2021, il a bénéficié d'une importante mise à jour, incluant une interface plus intuitive, la migration vers le cloud, de nouvelles fonctionnalités pour les opérateurs et inspecteurs, et l'intégration avec les systèmes poids-prix. Une nouvelle optimisation matérielle est actuellement en cours, qui rendra les lignes d'impression plus efficaces, avec un investissement réparti sur cinq ans.

La valeur du SQNBA

Le Prosciutto San Daniele adhère au Système de Qualité National Bien-être Animal, qui garantit le bien-être animal et l'origine certifiée des viandes. Le projet SQNBA représente un élément fondamental dans la vision du Consortium du Prosciutto San Daniele pour une chaîne d'approvisionnement de plus en plus responsable et transparente. Actif depuis 2015, le projet vise à rehausser les normes de bien-être animal bien au-delà des minima légaux, en s'appuyant sur des outils comme Classyfarm – le système ministériel italien d'évaluation des risques – et en développant un cahier des charges propre à la filière porcine de San Daniele AOP. Dès les premières années, le Consortium a mené des audits dans plus de 170 élevages. Il a également collaboré avec l'IZSLER (Institut zooprophylactique) et des associations professionnelles afin de tester, d'évaluer et d'affiner les pratiques les plus vertueuses. Le Consortium participe à des tables rondes ministérielles et mène des actions



de sensibilisation auprès des éleveurs. Ces efforts visent à préparer l'activation future du système, dont le périmètre se limite exclusivement aux élevages en plein air.



Un produit naturel, contrôlé et garanti selon le cahier des charges de l'AOP

Le traitement s'effectue selon des méthodes traditionnelles. L'affinage dure au moins 400 jours, dans le respect de la tradition et du temps. Le Prosciutto San Daniele est fabriqué uniquement avec des cuisses de porcs italiens et du sel de mer : aucun additif, aucun conservateur, ni nitrites, ni nitrates.

Chaque phase du traitement est effectuée uniquement dans la commune de San Daniele del Friuli, selon les règles du cahier des charges de production AOP. Seuls les jambons qui réussissent tous les contrôles obtiennent le marquage au feu de l'AOP, label d'excellence reconnu.

6 700
Visites d'inspection
de la filière

1 400
Contrôles
de la marque

Qualité nutritionnelle

Le Prosciutto San Daniele AOP est une source de protéines nobles, ainsi que de vitamines, en particulier celles du groupe B (B1, B2 et B6), très importantes pour le métabolisme des glucides, pour la respiration cellulaire et pour la synthèse et la démolition des acides gras, du cholestérol et des acides aminés. De plus, il contient des sels minéraux tels que le sodium, le phosphore, le potassium et le zinc, ainsi que du fer, du magnésium et du cuivre, des « oligo-éléments » nécessaires au bon fonctionnement de notre organisme.

Le San Daniele AOP présente une faible teneur en matières grasses, et particulièrement en graisses saturées. Celles-ci sont en effet moins abondantes que les graisses monoinsaturées et polyinsaturées, reconnues pour leurs bienfaits sur la santé. Son profil lipidique se distingue également par sa richesse en acides gras essentiels des familles Oméga 3 et Oméga 6, comme l'acide linoléique et l'acide arachidonique.



Identité sensorielle

Le Prosciutto San Daniele est réputé pour sa saveur douce et naturelle, son parfum délicat et sa texture moelleuse. Ces qualités sont le fruit d'un microclimat unique, d'un long affinage et du savoir-faire des maîtres-artistes. Son arôme, d'abord subtil, gagne en persistance à mesure que l'affinage se prolonge. La dégustation révèle des notes de pain grillé, de fruits secs et de malt d'orge. En bouche, sa saveur délicate s'harmonise avec les arômes typiques de la viande maturée, créant une sensation ronde et satisfaisante. La texture de la tranche est remarquablement tendre et fondante, sans aucune sensation de gras. Le produit est 100 % naturel, élaboré sans aucun additif, conservateur ou autres ingrédients.



Plans de sécurité alimentaire partagés (HACCP)

Le secteur adopte des plans HACCP communs préparés par le Consortium qui garantissent des normes élevées d'hygiène et de santé dans tous les établissements, afin de protéger le consommateur.

Système de consortium collectif et structure interne

Une structure centralisée soutient les entreprises associées en coordonnant les activités communes, le contrôle de la qualité, la promotion et la protection de l'AOP.

Autres activités :

- Mises à jour et révisions du cahier des charges de production
- Implémentation et gestion du « Portail San Daniele

Système d'actions et de services collectifs pour les entreprises réunies en consortium

De la gestion des eaux usées au support technique, de la promotion à la qualité, le Consortium offre des services partagés qui optimisent les processus et renforcent le secteur.



PERSONNES



LA VALEUR HUMAINE DU SECTEUR

Le Consortium du Prosciutto San Daniele investit dans le capital humain comme levier stratégique pour la qualité et la durabilité du produit. De la formation des acteurs de la filière à la transmission du savoir entre générations, chaque action vise à préserver et à renouveler une culture de production profondément ancrée dans son territoire.

Parallèlement, le Consortium s'engage pour l'emploi local et le recrutement de nouveaux professionnels. Il mène des actions d'information auprès des consommateurs et collabore avec des chefs, des restaurateurs et des acteurs

culturels pour partager l'histoire et la valeur du San Daniele AOP, notamment à travers l'expérience gastronomique.

La valorisation du territoire est également un axe majeur. Elle se traduit par la promotion du tourisme, en synergie avec les institutions et les organisations locales, et par une participation active à l'économie des produits d'appellation, générant ainsi des retombées économiques et sociales positives pour la région. Enfin, des initiatives créatives et le renforcement de la cohésion interne complètent un modèle qui place l'humain au centre, au sein de la filière comme à l'extérieur.



ACTIONS



600
Travailleurs formés

2 000
Professionnels formés
(HoReCa, GDO)

5 000
Consommateurs informés

Formation professionnelle

Le Consortium promeut des parcours de formation destinés aux opérateurs du secteur pour renforcer les compétences et garantir des normes élevées et communes.

Des activités de formation sont également proposées aux professionnels de la distribution et du secteur HoReCa, afin de les outiller pour mieux valoriser l'AOP auprès du consommateur final. Les chefs et les restaurateurs locaux collaborent à la promotion culturelle et gastronomique de la San Daniele, à travers des événements, des showcookings et des recettes d'auteur.



Information et dialogue avec les consommateurs

Le Consortium conçoit et développe des supports d'information et des contenus numériques pour partager avec les consommateurs l'histoire, les valeurs et les spécificités de la filière du Prosciutto San Daniele AOP. À ces outils s'ajoutent de nombreuses activités en présentiel, conçues pour favoriser la rencontre directe avec le public. Celles-ci incluent des masterclasses, des ateliers de dégustation et des événements expérientiels, ainsi que des moments d'échange et de partage. Toutes ces initiatives visent à renforcer la connaissance du produit et le lien avec le territoire. Chaque occasion est l'occasion de promouvoir une culture alimentaire consciente, transparente et authentique.



Insertion dans le monde du travail

En collaboration avec des entités du territoire, le Consortium travaille pour faciliter l'entrée des jeunes dans le monde productif du secteur, également à travers des parcours de formation. Le savoir historique, transmis au fil du temps entre les générations, est une ressource vivante qui garantit continuité et identité au produit et au territoire.

Valeur pour le territoire et pour le pays

Le Consortium du Prosciutto San Daniele crée une valeur partagée en collaborant activement avec les institutions locales, en soutenant l'emploi, les travaux publics et les projets au profit de la communauté. Cet engagement se traduit par une répercussion concrète sur le tissu socio-économique du territoire.

Le San Daniele AOP est un pilier de l'économie italienne des produits d'appellation (AOP). Ce secteur, qui a dépassé les 20 milliards d'euros de valeur en 2023, joue un rôle majeur en soutenant les filières locales et les territoires d'excellence. Il contribue ainsi de manière significative au développement économique du pays.

360 000 000€
Valeur de production

Promotion touristique du territoire

Le Consortium et les organisations locales collaborent pour promouvoir le territoire, en valorisant la culture, l'histoire et la tradition à travers des événements et des projets.

32 % des touristes qui se rendent en Frioul-Vénétie Julienne recherchent des expériences liées au San Daniele : visites guidées, ateliers d'information, achat de produits, dégustation et restauration. Ces événements renforcent son attractivité.

Le Prosciutto San Daniele est l'ambassadeur des produits agricoles durables européens : il promeut un patrimoine fait de relations, de rites collectifs et de territoire.

150 000
Visiteurs annuels



* Données annuelles moyennes (référence 2023-24)



Le Consortium du Prosciutto di San Daniele

Via Ippolito Nievo 19 - 33038 - San Daniele del Friuli, Udine - Italie
thesustainabilityofsandaniele.eu - www.prosciuttosandaniele.it/fr

Contacts presse

+39 0432 957515
relazioni.esterne@prosciuttosandaniele.it



Financé par l'Union européenne. Cependant, les opinions exprimées n'engagent que leurs auteurs et ne reflètent pas nécessairement celles de l'Union européenne ou de l'AGEA. Ni l'Union européenne ni l'organisme de financement ne peuvent en être tenus responsables.



Cofinancé par
l'Union européenne

L'UNION EUROPÉENNE SOUTIENT
LES CAMPAGNES QUI ENCOURAGENT
LE RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT.

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE

