



Consorzio del Prosciutto di San Daniele

Prosciutto di San Daniele : un engagement envers l'environnement et le territoire

Depuis plus de vingt ans, des actions concrètes sont menées pour protéger les ressources naturelles : de la gestion des eaux usées à la récupération du sel, de l'utilisation des énergies renouvelables à la préservation du territoire.

Le **Consortium du Prosciutto di San Daniele** a toujours mis l'accent sur la qualité du produit, une qualité indissociable du respect de l'environnement dans lequel il est élaboré. C'est pourquoi, depuis plus de vingt ans, producteurs et communauté locale travaillent main dans la main pour protéger ces ressources précieuses et faire de la filière du San Daniele un exemple concret de **durabilité**. Cet engagement pour l'**environnement** est une pratique quotidienne : de la gestion des eaux usées à la réduction des déchets, de l'utilisation d'énergies renouvelables à la protection de la rivière Tagliamento, qui régule le microclimat unique de la région. Ce choix allie tradition, responsabilité et innovation, permettant de concentrer la production sur la seule commune de San Daniele del Friuli, au sein de 31 établissements certifiés, véritables **bastions du territoire et de son identité**.

Pour **Nicola Martelli**, président du Consortium du Prosciutto di San Daniele, « *la durabilité est un engagement quotidien qui se traduit par des actions concrètes et partagées. De la récupération des matériaux au respect de la biodiversité, nous œuvrons pour que le Prosciutto di San Daniele demeure une excellence gastronomique et, en même temps, un modèle d'harmonie environnementale.* »

Parmi les projets les plus significatifs figure la gestion des **eaux usées**. Une station collective, constamment modernisée et entretenue, collecte et purifie l'eau des usines, garantissant ainsi le respect de la réglementation et la qualité des processus. Ce système a évolué au fil des ans, soutenu par les initiatives de producteurs individuels visant à réduire la consommation et à améliorer les pratiques de lavage et de désinfection. Le résultat est double : des environnements de production toujours sains et, parallèlement, un impact réduit sur les ressources en eau locales.

Le Consortium a également choisi d'investir dans la **récupération du sel usagé** et des saumures, éléments résiduels clés du processus de production. Pendant plus de vingt ans, la gestion de ces matériaux était confiée à des installations d'élimination contrôlées, situées hors de la région. Aujourd'hui, grâce à un système innovant, ce qui était autrefois considéré comme un déchet est transformé en ressource, régénérant et réutilisant le sel pour de nouveaux usages, comme le dégivrage des routes ou d'autres applications industrielles. Il s'agit d'un exemple concret d'économie circulaire, démontrant que même dans un secteur ancré dans la tradition, il est possible d'innover avec des solutions durables.

Parallèlement à ces initiatives, les entreprises du secteur ont engagé un processus d'investissement dans les énergies propres, les technologies plus performantes et la réduction des émissions de CO₂. Un nombre croissant d'installations choisissent d'ailleurs d'obtenir volontairement la certification. Plusieurs entreprises ont également installé des systèmes photovoltaïques pour l'autoproduction d'énergie renouvelable, confirmant ainsi leur engagement à réduire leur impact environnemental par des actions concrètes et mesurables.



La protection de la rivière Tagliamento et du microclimat de San Daniele, éléments essentiels à l'affinage du prosciutto AOP, reste au cœur d'une stratégie tournée vers l'avenir sans perdre de vue ses racines.

Enfin, l'attention portée à l'environnement se traduit également par la récupération et la réutilisation des déchets. Tous les supports promotionnels mis au rebut, tels que les bannières et les panneaux d'affichage, ont été récupérés et transformés en sacs et autres accessoires artisanaux, pouvant être réutilisés à des fins promotionnelles.

*« Chaque décision de production est guidée par la conscience que le Prosciutto di San Daniele est originaire du territoire qui l'abrite. C'est pourquoi nous nous efforçons de réduire notre impact environnemental et de protéger des ressources précieuses comme l'eau, le sel et le microclimat unique de San Daniele », a déclaré **Mario Emilio Cichetti**, directeur du Consortium du Prosciutto di San Daniele. « La collecte et la régénération des résidus de sel représentent une étape importante du plan de développement durable du secteur, confirmant notre engagement à créer de la valeur environnementale et économique au bénéfice de l'ensemble de la filière du San Daniele et de la communauté qui nous abrite. »*

Communication et relations externes

Nicola Sivilotti | sivilotti@prosciuttosandaniele.it | Tél. portable +39 3401064497