



Cofinancé par  
l'Union européenne

L'UNION EUROPÉENNE SOUTIENT LES CAMPAGNES  
DONT L'OBJECTIF EST DE PROMOUVOIR  
LES PRODUITS AGRICOLES DE GRANDE QUALITÉ.

ENJOY  
IT'S FROM  
EUROPE



# Valeur concrète

Tradition et innovation au service  
d'un avenir durable

## Le secteur du San Daniele AOP

Les 31 entreprises membres du Consortium Prosciutto di San Daniele produisent chaque année environ 2,7 millions de jambons d'Appellation d'Origine Protégée par an, exclusivement à San Daniele del Friuli. Le Prosciutto di San Daniele AOP ne peut être transformé et affiné que dans le territoire d'origine, où le microclimat unique est le troisième ingrédient avec les cuisses de porc italiennes et le sel marin.

Le Prosciutto di San Daniele se retrouve sur les tables du monde entier et est le symbole d'une tradition séculaire. Le produit est étroitement lié au territoire et le secteur s'engage à protéger et à préserver l'environnement afin de maintenir une production à faible impact et de préserver la haute qualité du produit.

### LE PROSCIUTTO DI SAN DANIELE

Le San Daniele AOP est obtenu à partir de porcs nés, élevés et abattus exclusivement en Italie, selon les règles strictes du cahier des charges.

Les procédures spécifiques relatives à l'ensemble du processus sont définies dans le document, de la production à la distribution, qui dure 400 jours. À la fin du processus de maturation, après avoir passé tous les contrôles, la cuisse prend le nom de Prosciutto di San Daniele AOP avec l'apposition du marquage à feu par l'organisme tiers de certification.



## L'ENGAGEMENT DU CONSORTIUM

De nombreuses études montrent que la population mondiale consomme aujourd'hui plus de ressources que la planète n'est capable d'en générer, et la lutte contre le changement climatique est de plus en plus urgente. Le Consortium du Prosciutto di San Daniele agit concrètement pour contribuer à la protection de l'environnement et faire partie du changement.

Pour le secteur agroalimentaire, l'Union européenne a créé la stratégie "De la ferme à l'assiette", du producteur au consommateur, qui s'appuie sur quatre piliers, auxquels le Consortium se réfère également:

- assurer une production alimentaire durable;
- promouvoir une chaîne d'approvisionnement durable du début à la fin, de la transformation à la vente, de l'élevage à la table;
- promouvoir la consommation d'aliments durables et la transition vers des habitudes alimentaires saines;
- réduire le gaspillage alimentaire et lutter contre la fraude tout au long de la chaîne d'approvisionnement.



## UN QR CODE SUR CHAQUE EMBALLAGE

Chaque emballage de jambon prétranché porte un QR code qui garantit la certification et l'origine du produit et permet de retracer chaque étape de sa transformation : origine de la matière première, lieu et durée de la maturation, lieu et date du tranchage, ingrédients, poids. Chaque année, environ 10 000 QR codes uniques sont recherchés par les consommateurs.



## POUR LE PRODUIT

La qualité et la sécurité des produits ont toujours été une priorité pour le Consortium et résultent de pratiques agricoles optimales combinées à un système de traçabilité rigoureux.

En effet, le bien-être animal est non seulement au cœur des politiques européennes pour le développement de la chaîne agroalimentaire, mais aussi un sujet de responsabilité et d'engagement particulier pour le secteur, qui répond ainsi à la sensibilité et à la prise de conscience croissantes du consommateur.

Le Consortium:

- travaille à l'adhésion au nouveau SQNBA, SQNBA, (système national de qualité pour le bien-être animal) une norme promue par le Ministère de la Santé et le MASAF (Ministère de l'Agriculture, de la Souveraineté Alimentaire et des Forêts);
- Il s'agit d'un ensemble d'exigences en matière de santé et de bien-être des animaux qui sont supérieures à celles des normes européennes et nationales correspondantes afin de garantir la qualité des aliments, la durabilité économique, la santé des animaux et des informations plus transparentes pour le consommateur.

## NOS ACTIONS EN FAVEUR DU DÉVELOPPEMENT DURABLE

# 1

### RÉDUIRE LES IMPACTS ENVIRONNEMENTAUX

Le Consortium s'efforce de minimiser davantage les impacts environnementaux en termes d'efficacité énergétique, de consommation de ressources (sol et eau), d'émissions et de déchets.

# 2

### DÉVELOPPER UNE ÉCONOMIE CIRCULAIRE

Le Consortium encourage les processus de récupération des saumures et des sels solides usés, auparavant considérés comme des déchets de production et désormais destinés à des usages alternatifs (déglacage des routes et industrie du tannage).

# 3

### PROTÉGER LA BIODIVERSITÉ

Le Consortium protège le territoire de San Daniele del Friuli, y compris le fleuve Tagliamento, afin de sauvegarder sa valeur pour la communauté et les générations futures.

## POUR L'ENVIRONNEMENT

Afin d'être plus responsable vis-à-vis de l'environnement, le Consortium s'engage à limiter de plus en plus la consommation d'énergie et de ressources, à optimiser les processus de circularité, à éliminer les déchets et à protéger le lieu d'origine. Le Consortium:

- s'engage à accroître la récupération du sel et de la saumure;
- gère une station d'épuration pour le traitement des eaux usées – et des usines de jambon;
- protège la biodiversité du territoire et du fleuve Tagliamento, en dialogue avec les communautés locales.



# 4

## **PROMOUVOIR UNE ALIMENTATION SAINE ET LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE**

Le Consortium diffuse les valeurs nutritionnelles de manière transparente, conscient que la santé et la sécurité sont des principes clés du bien-être social.

# 5

## **VEILLER AU BIEN-ÊTRE DES ANIMAUX**

Le Consortium promeut l'éthique du bien-être animal tout au long de la chaîne d'approvisionnement, en impliquant les parties prenantes dans des activités de sensibilisation et de formation visant à améliorer les pratiques d'élevage et d'abattage.

# 6

## **ASSURER LA TRAÇABILITÉ DE LA CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT**

Le Consortium s'engage à assurer la traçabilité de la chaîne d'approvisionnement avec des outils de contrôle internes (système et procédures contrôlés) et un accès facile pour les consommateurs à des informations vérifiées.

## **POUR LES CONSOMMATEURS**

L'intérêt du Consortium pour la société s'exprime à travers la promotion d'un style de vie sain, capable d'accroître le bien-être de la communauté et de répondre à la nouvelle sensibilité des consommateurs. Le Consortium:

- promeut une communication transparente consacrée au dialogue avec les consommateurs;
- promeut l'éducation alimentaire saine;
- valorise et forme les ressources humaines du secteur;
- travaille à l'amélioration de la qualité des produits.





# Les activités du Consortium

Fondé en 1961, le Consortium exerce des activités de promotion, de protection et de contrôle au service de ses membres et des consommateurs. En particulier, le Consortium:

- élabore et maintient un cahier des charges strict qui régit l'ensemble du processus de production, les matières premières et l'utilisation de la dénomination afin de garantir la qualité et la sécurité du produit;
- promeut la marque et transmet des informations aux consommateurs;
- **protège et supervise la distribution du produit;**
- assiste les membres du Consortium en leur fournissant des conseils dans différents domaines, y compris la gestion des services environnementaux et énergétiques, ainsi que la formation du personnel.

Aux activités habituelles s'est ajouté au fil des ans le parcours de durabilité du Consortium du Prosciutto di San Daniele, guidé par un Modèle qui définit un engagement concret en faveur de l'environnement, des personnes et du produit.

## PERSPECTIVES D'ÉVOLUTION

Le Consortium poursuit son engagement en faveur de la durabilité par le biais des actions et des projets concrets qui sont développés à moyen et long terme:

- réalisation d'une "communauté énergétique" avec des sources renouvelables;
- obtention de la certification ISO 50001 pour améliorer l'efficacité énergétique;
- calcul de l'empreinte carbone de l'organisation et des produits;
- analyse ACV (analyse du cycle de vie) pour connaître l'impact exact du produit tout au long de la chaîne de valeur.

Pour plus d'informations sur les engagements du Consortium, merci de consulter la section "développement durable" du site web et télécharger le rapport complet "Valeur concrète".

## Contact

**Consortium du Prosciutto di San Daniele**

Via Ippolito Nievo 19

33038 San Daniele del Friuli (UD)

Tel. +39 0432 957515

info@prosciuttosandaniele.it

prosciuttosandaniele.it

<https://impegno.prosciuttosandaniele.it/fr/>