



Cofinancé par
l'Union européenne

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

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



Le Prosciutto di San Daniele et les actions de durabilité

Le **Consortium du Prosciutto di San Daniele** compte parmi les acteurs historiques du paysage alimentaire industriel italien. Né de la volonté populaire en 1961 et premier Consortium pour la protection de la charcuterie, il regroupe aujourd'hui 31 producteurs de Prosciutto di San Daniele AOP, qui se trouvent uniquement et exclusivement dans la municipalité de la ville homonyme située au centre du Frioul-Vénétie Julienne, dans la province d'Udine. Le Consortium et les producteurs, ainsi que l'association des producteurs du Prosciutto di San Daniele, sont profondément attachés à leur lieu d'origine et accordent donc une grande attention à la communauté locale et au territoire.

Le Prosciutto di San Daniele est le résultat de **l'union de trois éléments essentiels**: des cuisses de porc italien sélectionnées, du sel marin et le microclimat particulier de la région, sans lequel il ne serait pas possible d'obtenir ce produit AOP reconnu. C'est dans cette optique que le Consortium a décidé d'accorder une attention particulière à l'environnement, par le biais d'un parcours de durabilité et d'une campagne de communication dédiée.

En 2019, le **Modèle d'Excellence et de Durabilité** a été approuvé. Il s'agit d'un document détaillant de manière approfondie les quatre pierres angulaires de la trajectoire du Consortium vers la durabilité dans la chaîne d'approvisionnement : l'impact environnemental, la traçabilité, la nutrition et la sécurité alimentaire. Le consortium et les producteurs du Prosciutto di San Daniele ont ainsi relevé les défis lancés par l'Agenda 2030, en adoptant une approche stratégique à long terme pour l'ensemble du secteur, en respectant pleinement le territoire d'origine et le patrimoine de la communauté locale.

L'Agenda 2030 pour le développement durable est un programme d'action pour les personnes, la planète et la prospérité, signé en septembre 2015 par les gouvernements des 193 pays membres de l'ONU. Il intègre 17 objectifs de développement durable. - Objectifs de développement durable.

Plus précisément, les objectifs suivants ont été identifiés comme pertinents pour l'activité:

- Objectif 2 : "Lutter contre la faim, assurer la sécurité alimentaire et une alimentation saine, promouvoir l'agriculture durable";
- Objectif 12 | "Assurer des modes de production et de consommation responsables";
- Objectif 13 | "Prendre des mesures rapides pour lutter contre le changement climatique et ses impacts";
- Objectifs 15 | "Protéger, restaurer et promouvoir l'utilisation durable des écosystèmes de notre planète."

Dans ce contexte, il convient également de noter la manière dont le Consortium et ses membres accordent une attention particulière à la protection de l'environnement et du fleuve Tagliamento : un élément essentiel pour le microclimat local, dont la brise naturelle, est l'ingrédient essentiel pour la maturation des jambons et, par conséquent, une ressource naturelle à protéger en tant que patrimoine communautaire.

Aussi, le secteur soutient activement le maintien de l'état actuel du fleuve Tagliamento, préservant ainsi ses caractéristiques environnementales. En 2005, le Consortium a financé, avec certaines entités locales, une étude visant à préserver le fleuve de toute intervention invasive, qui envisage l'hypothèse de la construction de réservoirs d'expansion et de barrages de laminage.

Dans les révisions du cahier des charges de production - document réglementaire qui régit les matières premières et l'ensemble du processus de production - qui a eu lieu au cours des dernières années, on trouve **la teneur en sel du jambon qui a été réduite** de 30 % sans altérer les propriétés organoleptiques du produit lui-même. En outre, depuis 2019, le Consortium a adopté un **système de traçabilité** des emballages de jambon pré-tranché afin de fournir des informations importantes au consommateur telles que la certification des emballages et le parcours de transformation du jambon lui-même.

Le Consortium met donc en œuvre des initiatives conformes à ce que la Commission Européenne a établi tant en ce qui concerne le **Green Deal** (accord vert) que **la stratégie From Farm to Fork (De la ferme à la fourchette)**, le document politique avec lequel la Commission européenne vise à atteindre d'ici 2030 des objectifs importants dans le secteur agroalimentaire afin de le rendre plus durable, notamment en réduisant les pertes d'éléments nutritifs d'au moins 50 % et réduire les ventes d'antimicrobiens pour les animaux d'élevage et pour l'aquaculture d'ici 2030.

Coordonnées du bureau de presse

Gaëlle Mantrand | gmantrand@sopexa.com | +33 0155375076

Le modèle d'excellence et de durabilité du Consortium du Prosciutto di San Daniele

Le modèle d'excellence et de durabilité représente la manière dont le Consortium génère une valeur partagée dans le secteur, en synergie avec l'environnement, les personnes et les produits. Le modèle se caractérise par deux niveaux concentriques représentant trois domaines d'actions avec six thèmes pertinents respectifs, liés par trois moteurs

Actions actuelles

L'intérêt pour la société s'exprime principalement par la promotion d'un mode de vie sain, dont le but est d'accroître le bien-être physique des personnes en accord avec la sensibilité des consommateurs.

Actions actuelles

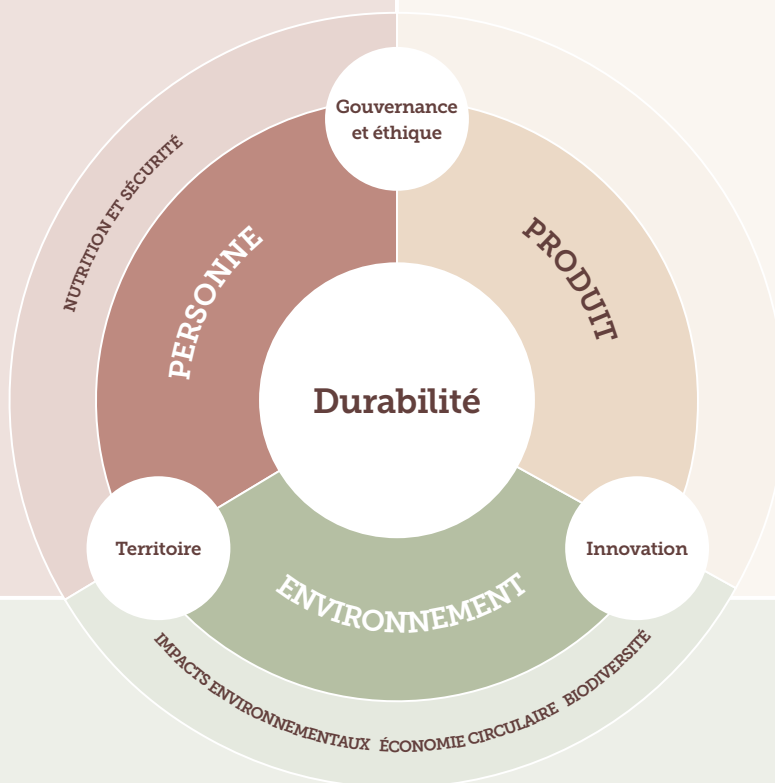
La qualité et la sécurité des produits ont toujours été une priorité, et sont issues des meilleures pratiques d'élevage et d'un système de traçabilité rigoureux.

Engagements pour l'avenir

- Renforcer la communication
- Valoriser les ressources humaines
- Améliorer la qualité de la production

Engagements pour l'avenir

- Adhérer au nouveau système national de qualité SQNBA
- Consolider le portail San Daniele
- Valider le système d'étiquetage RFID



Actions actuelles

La responsabilité à l'égard de l'environnement se traduit par la réduction de la consommation, l'optimisation des processus de circularité, l'élimination des déchets et la protection du lieu d'origine.

Engagements à venir

- Augmenter la récupération du sel et de la saumure
- Améliorer la station d'épuration des eaux
- Protéger la biodiversité de la zone

La contribution du Consortium au développement durable

Le Consortium del Prosciutto di San Daniele, à travers sa mission et ses activités, s'engage pour la réalisation des Objectifs de Développement Durable (ODD).

Les Objectifs de Développement Durable (ODD), définis par l'Agenda 2030 des Nations unies, sont les suivants:

1 IMPACTS ENVIRONNEMENTAUX



Le Consortium s'efforce de réduire l'impact environnemental de l'industrie en termes d'efficacité énergétique et de consommation de ressources.

Les efforts sont divisés en deux sous-thèmes:

- l'énergie et les émissions ;
- la gestion de l'eau et des déchets.

4 NUTRITION ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE



Le Consortium promeut les principes d'une alimentation saine, en respectant les méthodes de production traditionnelles et en communiquant sur les valeurs nutritionnelles du produit.

2 ÉCONOMIE CIRCULAIRE



Le Consortium encourage les processus d'économie circulaire par la récupération de la saumure usée et du sel solide pour d'autres utilisations (déglaçage des routes et industrie du tannage).

5 BIEN-ÊTRE ANIMAL



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

3 BIODIVERSITÉ



Le Consortium est actif dans la protection et la valorisation de la zone de San Daniele del Friuli, y compris le fleuve Tagliamento, afin de sauvegarder sa valeur environnementale intrinsèque et l'unicité des facteurs qui permettent au Prosciutto di San Daniele d'être affiné exclusivement dans ce lieu.

6 TRAÇABILITÉ DE LA CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT



Le Consortium s'engage à assurer la traçabilité de la chaîne d'approvisionnement par le biais d'outils de contrôle interne (système et procédures de traçabilité) qui garantissent la fiabilité des processus et la certification des produits.