



ÉDITION 2024

# Valeur concrète

Tradition et innovation au service  
d'un avenir durable

Financé par l'Union européenne. Toutefois, les opinions exprimées sont celles des auteurs et ne reflètent pas nécessairement le point de vue de l'Union européenne ou de l'Agence exécutive pour la recherche européenne (AER). Ni l'Union européenne ni l'administration ne peuvent être tenues pour responsables.



# Le secteur de l'AOP San Daniele

**Les 31 entreprises membres du Consortium du Prosciutto di San Daniele** produisent chaque année environ 2,7 millions de jambons à Appellation d'Origine Protégée, exclusivement dans la ville de **San Daniele del Friuli**. Le Prosciutto di San Daniele AOP ne peut être fabriqué et affiné que sur le territoire d'origine, où le microclimat unique constitue le troisième ingrédient aux côtés des cuisses de porc italiennes et du sel marin.

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

## LE PROSCIUTTO DI SAN DANIELE

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

Ce document définit les procédures spécifiques pour l'ensemble du processus, de la production à la distribution, qui s'étend sur 400 jours. À la fin de l'affinage, après avoir passé tous les contrôles, le jambon obtient la dénomination Prosciutto di San Daniele AOP avec l'application de la marque au feu par l'organisme de certification tiers.



## L'ENGAGEMENT DU CONSORTIUM

Depuis sa création en 1961, le Consortium a placé la durabilité au cœur de sa vision, en raison de sa relation étroite avec la communauté locale et le territoire environnant, où naît le microclimat nécessaire à l'affinage du jambon de San Daniele.

Ces dernières années, la prise de conscience croissante des changements mondiaux a poussé le Consortium à devenir un promoteur actif de l'engagement en faveur de la durabilité, en accord avec la **stratégie européenne "De la Ferme à la table"** et avec les **Objectifs de Développement Durable de l'Agenda 2030** des Nations Unies. Cette approche s'est concrétisée par l'adoption d'un Modèle d'Excellence et de Durabilité, reflétant l'évolution des initiatives du Consortium vers une plus grande responsabilité environnementale et sociale.

Ainsi, le Consortium a décidé d'adopter une stratégie à long terme pour l'ensemble du secteur, en travaillant sur trois domaines clés et leurs thèmes associés :

- **environnement** : énergie, économie circulaire, eau et biodiversité ;
- **produit** : bien-être animal et traçabilité de la chaîne d'approvisionnement ;
- **personnes** : nutrition et sécurité alimentaire.

## NOS ACTIONS DE DURABILITÉ

# 1

### RÉDUIRE LES IMPACTS ENVIRONNEMENTAUX

Le Consortium travaille à minimiser davantage l'impact environnemental en termes d'efficacité énergétique, de consommation des ressources (sol et eau), d'émissions et de déchets.

# 2

### DÉVELOPPER UNE ÉCONOMIE CIRCULAIRE

Le Consortium promeut des processus de récupération de la saumure et du sel solide usagé, autrefois considérés comme des déchets de production et maintenant destinés à des utilisations alternatives (déverglaçage des routes et industrie du cuir).

# 3

### PROTÉGER LA BIODIVERSITÉ

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

## POUR L'ENVIRONNEMENT

Pour une plus grande responsabilité envers l'environnement, le Consortium s'engage à réduire de plus en plus la consommation d'énergie et de ressources, en optimisant les processus de circularité et de gestion des déchets, tout en protégeant le lieu d'origine. Le Consortium :

- s'engage à augmenter la récupération du sel et de la saumure, notamment par la construction d'une nouvelle installation dans le district de San Daniele ;
- gère une station d'épuration pour le traitement des eaux usées des usines de jambons ;
- protège la biodiversité du territoire et de la rivière Tagliamento ;
- a lancé un projet de calcul de l'empreinte carbone dans le but de quantifier et de gérer les émissions de CO2 dans l'ensemble du district de San Daniele.



# 4

## **PROMOUVOIR UNE NUTRITION SAINÉ ET LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE**

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

# 5

## **SOIGNER LE BIEN-ÊTRE ANIMAL**

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

# 6

## **ASSURER LA TRAÇABILITÉ DE LA FILIÈRE**

Le Consortium s'engage pour une traçabilité claire de la filière avec des outils de surveillance internes (systèmes et procédures contrôlés) et un accès facile pour les consommateurs à des informations vérifiées.

## **POUR LES PERSONNES**

L'intérêt du Consortium pour la société se manifeste par la promotion d'un mode de vie sain capable d'améliorer le bien-être collectif et de répondre à la nouvelle sensibilité des consommateurs. Le Consortium :

- promeut une communication transparente et axée sur le dialogue avec les consommateurs ;
- encourage une éducation alimentaire saine ;
- valorise et forme les ressources humaines du secteur ;
- œuvre pour améliorer la qualité du produit.



## LE QR CODE SUR CHAQUE BARQUETTE

Chaque barquette de jambon pré-tranché est équipée d'un QR code qui garantit la certification et l'origine du produit, permettant de suivre chaque étape de sa fabrication : origine de la matière première, lieu et durée de l'affinage, lieu et date de la découpe, ingrédients, poids. Chaque année, environ 10 000 QR codes uniques sont recherchés par les consommateurs.



## POUR LE PRODUIT

La qualité et la sécurité du produit sont depuis toujours des points centraux pour le Consortium, résultant des meilleures pratiques d'élevage et d'un système rigoureux de traçabilité. Le bien-être animal est au cœur des politiques européennes de développement de la filière agroalimentaire, mais également un sujet de responsabilité et d'engagement particulier pour le secteur, en réponse à la sensibilité croissante et à la conscience accrue des consommateurs. Le Consortium :

- gère des plateformes web pour la collecte de données et d'informations concernant le traçage du produit ;
- travaille à l'adhésion au nouveau SQNBA, Système National de Qualité pour le Bien-être Animal, un standard promu par le ministère de la Santé et par le MASAF (Ministère de l'Agriculture, de la Souveraineté Alimentaire et des Forêts). Ce système impose des exigences de santé et de bien-être animal supérieures à celles des normes européennes et nationales correspondantes, afin d'assurer la qualité alimentaire, la durabilité économique, la santé animale et une information encore plus transparente pour le consommateur ;
- a finalisé la phase expérimentale d'un nouveau système de traçabilité avec des étiquettes RFID (Radio Frequency Identification), appliquées sur chaque cuisse de jambon pour une identification sûre du lieu d'abattage au lieu de transformation (l'implémentation pour tous les producteurs est prévue fin 2024).



# Les activités du Consortium

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

- rédige et détient un **cahier des charges strict** de production régissant l'ensemble du processus de production, les matières premières et l'utilisation de la dénomination pour garantir la qualité et la sécurité du produit ;
- promeut la marque et communique les **informations aux consommateurs** ;
- **protège et surveille la diffusion du produit** ;
- assiste ses membres en fournissant des conseils dans différents domaines, y compris la gestion des services environnementaux, énergétiques et la formation du personnel.

Aux activités habituelles se sont ajoutées au fil des ans les initiatives de durabilité du Consortium du Prosciutto di San Daniele, guidées par un **modèle qui définit un engagement concret** envers l'environnement, les personnes et le produit.

## HORIZON FUTUR

Le Consortium poursuit son engagement en faveur de la durabilité à travers des actions et des projets concrets à moyen et long terme. Actuellement, le Consortium travaille à :

- continuer à informer les consommateurs et les acteurs de la chaîne sur les caractéristiques de durabilité du produit ;
- valoriser et continuer à former les ressources humaines ;
- mettre en œuvre le système de traçabilité avec des étiquettes RFID - Radio Frequency Identification dans tous les abattoirs et usines de jambons ;
- augmenter la récupération du sel et de la saumure et démarrer la construction d'une installation de traitement à San Daniele ;
- continuer à protéger la biodiversité du territoire ;
- identifier des solutions d'efficacité énergétique pour les membres du consortium ;
- calculer l'empreinte carbone du secteur et du produit ;
- évaluer la faisabilité d'une communauté énergétique utilisant des sources renouvelables.



Pour obtenir plus d'informations sur les engagements du Consortium, vous pouvez consulter la section sur la durabilité du site et télécharger le rapport complet "Valeur concrète 2023".

[impegno.prosciuttosandaniele.it/fr/](https://impegno.prosciuttosandaniele.it/fr/)

## Contacts

### Consortium du Prosciutto di San Daniele

Via Ippolito Nievo 19  
33038 San Daniele del Friuli (UD)  
Tél. +39 0432 957515  
relazioni.esterne@prosciuttosandaniele.it  
prosciuttosandaniele.it



Cofinancé par  
l'Union européenne

