



Consortio del Prosciutto di San Daniele

La nouvelle usine dédiée au recyclage et à la valorisation des déchets salins du Prosciutto di San Daniele sera bientôt opérationnelle.

Dès janvier 2025, la nouvelle usine près de San Daniele del Friuli gèrera et recyclera les saumures et déchets salins. Une étape clé pour renforcer la production durable dans le Frioul.

Depuis sa création, le **Consortium Prosciutto di San Daniele** s'engage à garantir un produit de qualité exceptionnelle et d'une grande typicité. Le territoire, élément clé de l'AOP, reste au cœur des préoccupations du Consortium. Synonyme de durabilité, le Consortium a adopté un modèle dédié dès 2019 et a récemment renforcé cet engagement avec des actions concrètes, notamment dans la production de l'AOP avec une **révision majeure du cahier des charges en 2023**.

Le Consortium a développé un **projet innovant d'économie circulaire pour recycler les déchets de sel issus de la production du jambon San Daniele AOP**, comme la saumure et le sel usé. Lors du salage, les jambons sont recouverts de sel et reposent quelques jours dans des cellules spécifiques. Après ce processus, le sel retiré et la saumure provenant des saloirs ou du lavage des machines ne peuvent plus être réutilisés et sont donc collectés pour être traités dans des installations spécialisées.

La gestion de ces résidus est devenue de plus en plus complexe, en raison du nombre limité d'usines agréées, de la nécessité de trouver de nouveaux fournisseurs et de l'augmentation des coûts de transport et d'élimination. **C'est pourquoi le Consortium a décidé de gérer en interne, dans une usine dédiée, la récupération et la valorisation des déchets salins.**

Depuis 2009, le consortium gère et coordonne la récupération et l'élimination des déchets salins pour tous ses producteurs membres. Actuellement, ces déchets salins sont envoyés vers différents sites de traitement, souvent éloignés de San Daniele del Friuli.

La nouvelle usine de **récupération et de valorisation des déchets salins**, construite à Trasaghis (à 15 km de San Daniele del Friuli), est l'ouvrage, **le plus ambitieux en terme de durabilité du Consortium**. Sa construction, réalisée par Promo San Daniele srl, (société contrôlée à 100 % par le Consortium), a exigé une planification soignée, des investissements considérables et le passage d'une procédure technico-administrative complexe, dont l'aboutissement a permis la réalisation d'**un ouvrage unique dans tout le panorama européen**. L'usine, qui sera **pleinement opérationnelle début 2025**, répondra aux besoins de traitement des déchets salins pour tout le district de San Daniele.

La nouvelle installation permettra d'optimiser les flux logistiques. Les véhicules transportant le sel de San Daniele del Friuli parcourront environ 30 kilomètres (aller-retour) pour atteindre l'usine de Trasaghis. Cela réduira considérablement l'impact environnemental, avec **une diminution de 88 % des kilomètres parcourus et une baisse d'environ 90 % des émissions de CO2**.

Dans un souci de **circULARITÉ totale**, l'usine a été construite sur un site déjà utilisé pour d'autres activités, **évitant ainsi l'usage de nouvelles terres**.



Consorzio del Prosciutto di San Daniele

L'usine a été conçue avec **deux lignes de traitement distinctes** en raison des deux types de déchets : la ligne A pour le sel solide, qui fonctionnera environ 200 jours par an, 8 heures par jour, et la ligne B pour la saumure, qui fonctionnera en continu pendant 350 jours par an, 24 heures sur 24.

La saumure sera traitée par des procédés biologiques et physico-chimiques pour séparer le sel et les impuretés organiques. **L'eau** extraite sera évaporée et renvoyée dans le cycle naturel, tandis que le sel résiduel sera stocké sous forme solide. Le sel sera ensuite trié et assaini. Il pourra être réutilisé pour des applications diverses comme l'antigel pour les routes, le tannage du cuir ou d'autres usages industriels non alimentaires.

Pour rendre le processus énergétiquement durable, un moteur endothermique en **mode cogénération** a été installé. Il couvrira **97 % des besoins électriques et 49 % des besoins thermiques** de l'usine.

Lors de l'autorisation de l'usine, les **impacts environnementaux** potentiels (nuisances olfactives et sonores, modifications du ruissellement, impact visuel, émissions de CO₂, etc.) ont été jugés **négligeables**. De plus, le nouveau site de production a déjà eu et continuera d'avoir des **effets positifs sur l'économie locale et l'emploi**.

De plus amples détails sur les initiatives de durabilité entreprises par le Consortium sont disponibles sur le site impegno.prosciuttosandaniele.it/fr

Bureau de presse

Gaëlle MANTRAND | gmantrand@hopscotchgroupe.com