



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



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.



ENGAGEMENT POUR LA DURABILITÉ

Depuis sa fondation, le **Consortium du Prosciutto di San Daniele** a souvent mené des actions qui, même par le passé, s'inscrivaient dans ce qui est aujourd'hui considéré comme la durabilité : le produit est inextricablement lié au territoire d'où il provient, et ce lien, dès le début, a incité les producteurs à agir spontanément avec une certaine **responsabilité à l'égard du produit et des personnes**.

Cet engagement s'est renforcé au fil du temps et, en 2019, il a été formalisé dans le **Modèle d'Excellence et de Durabilité**, un document dont la fonction principale est de présenter les actions menées et les résultats escomptés sur la voie de la durabilité prise par le secteur. La possibilité de partager ce processus avec un large éventail de parties prenantes a été grandement renforcée par l'attribution d'un financement européen au Consortium dans le cadre du Règlement UE 1144/2014, un outil créé pour soutenir la communication et la promotion des produits agroalimentaires européens.

La définition d'un modèle de durabilité a permis au Consortium de suivre constamment les progrès réalisés et d'atteindre ses objectifs. Ces dernières années, le Consortium a promu des initiatives de communication avec la chaîne d'approvisionnement sur des questions de durabilité d'intérêt commun, créant ainsi des opportunités de dialogue.

LE PROSCIUTTO DI SAN DANIELE

Le Prosciutto di San Daniele est obtenu à partir de **porcs nés, élevés et abattus exclusivement en Italie**, dans les régions suivantes : Frioul-Vénétie Julienne, Vénétie, Lombardie, Piémont, Émilie-Romagne, Ombrie, Toscane, Marches, Abruzzes et Latium, selon les règles d'élevage et d'alimentation prévues par le cahier des charges de production.

Les animaux doivent impérativement être abattus dans des conditions sanitaires parfaites et au moins après le neuvième mois de vie. Après l'abattage, le produit **n'est soumis à aucun processus de conservation**, à l'exception de la réfrigération, du salage et de la maturation, qui sont effectués selon des procédures, des températures et des durées spécifiques pour l'ensemble du processus. Mais ce qui rend le Prosciutto di San Daniele inimitable, c'est un ingrédient typique de San Daniele del Friuli : une terre où la brise marine rencontre les montagnes, créant un microclimat unique qui confère au jambon son arôme et sa tendreté inimitables.

La forme typique de guitare des cuisses et la marque du Consortium témoignent de cette histoire dans le monde entier. La production du Prosciutto di San Daniele est régie par le cahier des charges dans toutes ses phases, qui doivent se dérouler exclusivement dans les usines du Consortium situées sur le territoire de la **commune de San Daniele del Friuli**. Tous les membres du consortium partagent les mêmes phases de production, au cours desquelles divers professionnels travaillent pour garantir la qualité et la sécurité maximales du produit, ainsi que le respect du cahier des charges et de la législation alimentaire.

L'APPROCHE DU CONSORTIUM

Le Consortium du Prosciutto di San Daniele a été fondé en 1961 par un groupe de citoyens de San Daniele, composé de producteurs et de négociants de jambon, d'entrepreneurs et d'autres membres éminents de la communauté locale.

Le Consortium fonctionne sans but lucratif pour protéger, défendre et promouvoir la marque AOP « Prosciutto di San Daniele » de manière éthique, rigoureuse et transparente. Les objectifs du Consortium sont la gestion et la sauvegarde de la qualité et de la typicité du produit, reflet des éléments naturels, des connaissances locales et des caractéristiques uniques.

LE PROSCIUTTO DI SAN DANIELE ET SON LIEU D'ORIGINE

La relation entre le **Prosciutto di San Daniele** et son lieu d'origine n'est pas à sens unique. D'une part, le jambon tire certainement de l'environnement dans lequel il est produit les caractéristiques qui le rendent unique. D'autre part, le Consortium, conscient de cette « dette », s'engage à promouvoir le territoire de San Daniele del Friuli dans ses activités de communication, en travaillant le plus possible en synergie avec le secteur agroalimentaire local et régional.

L'offre œnogastronomique de grande qualité, portée par le jambon, enrichit également l'offre culturelle, avec d'importantes retombées économiques pour les activités locales de restauration et d'hôtellerie. Le Prosciutto di San Daniele est un moteur d'attraction pour le développement touristique de la région, grâce également à l'investissement du Consortium dans des activités visant à promouvoir la zone de production en tant que destination gastronomique et viticole.

LE DÉVELOPPEMENT DU MODÈLE DE DURABILITÉ

Dès la création du Consortium, les fondateurs étaient conscients du lien unique entre la qualité et les caractéristiques spécifiques du produit et le territoire qui l'a produit. Déjà à l'époque, la préservation de ce territoire faisait partie de la mission principale, car elle signifiait la préservation de l'existence même du Consortium.

Aujourd'hui, cet engagement initial a évolué et s'est transformé en une perspective plus globale qui répond aux défis du monde contemporain et d'**une chaîne d'approvisionnement** devenue de plus en plus complexe.

Après soixante ans d'activités et de projets, le Consortium travaille concrètement à minimiser son impact environnemental et à promouvoir le respect de la nature et du territoire, à rendre sa chaîne de valeur traçable et transparente, et à être attentif aux travailleurs et aux consommateurs. Tourné vers l'avenir, le Consortium s'engage à être un catalyseur de changement, à mettre en œuvre des projets innovants et à travailler en étroite **collaboration avec l'ensemble de la chaîne** d'approvisionnement. Pour définir son programme de durabilité représenté graphiquement par le modèle, le Consortium a validé une série d'outils qui renforcent son engagement, en lui donnant autorité, transparence et solidité pour soutenir l'évolution de sa mission.



L'AGENDA DE LA DURABILITÉ POUR UNE VALEUR CONCRÈTE

La durabilité est un élément clé de l'agenda du Consortium et contribue de manière significative à la conduite de son approche : **savoir, savoir être, savoir-faire**. Aujourd'hui plus que jamais, alors que le développement durable est le plus grand défi auquel la planète est confrontée, la mise en œuvre d'actions concrètes reste la stratégie du Consortium pour générer un changement tangible par le biais de ses actions. Pour relever le défi de la **transition vers la durabilité**, le Consortium agit principalement sur trois domaines d'action qui définissent ses responsabilités en matière d'environnement, de société et de marché :

Environnement, Personnes et Produit. Chaque domaine d'action représente, à son tour, les questions pertinentes identifiées dans l'analyse de matérialité, qui établissent les responsabilités spécifiques du Consortium et se traduisent par des **impacts mesurables et des objectifs fixés** : impacts environnementaux, économie circulaire, biodiversité, nutrition et sécurité alimentaire, bien-être animal et traçabilité de la chaîne d'approvisionnement.

VALEUR POUR L'ENVIRONNEMENT

La responsabilité envers l'environnement va être renforcée par la réduction de la consommation, l'optimisation de la circularité et des processus d'élimination des déchets, et la protection du lieu d'origine. Concrètement, le Consortium poursuivra ses actions de **récupération du sel et de la saumure** grâce au démarrage de la nouvelle usine, continuera à rechercher des solutions **d'efficacité énergétique** pour atténuer les impacts environnementaux, poursuivra ses efforts pour préserver **la biodiversité du territoire** et améliorera l'usine de **purification de l'eau**.

VALEUR POUR LES PERSONNES

Son intérêt pour la société s'exprime principalement par la **promotion d'un mode de vie sain** susceptible d'accroître son bien-être physique et de répondre à sa nouvelle sensibilité. Le Consortium vise à renforcer les activités de communication et de formation dans la région, à **valoriser les ressources humaines** et à améliorer les compétences professionnelles des opérateurs grâce à des sessions de formation, afin d'**améliorer les conditions de travail** et d'attirer une nouvelle main-d'œuvre.

VALEUR POUR LE PRODUIT

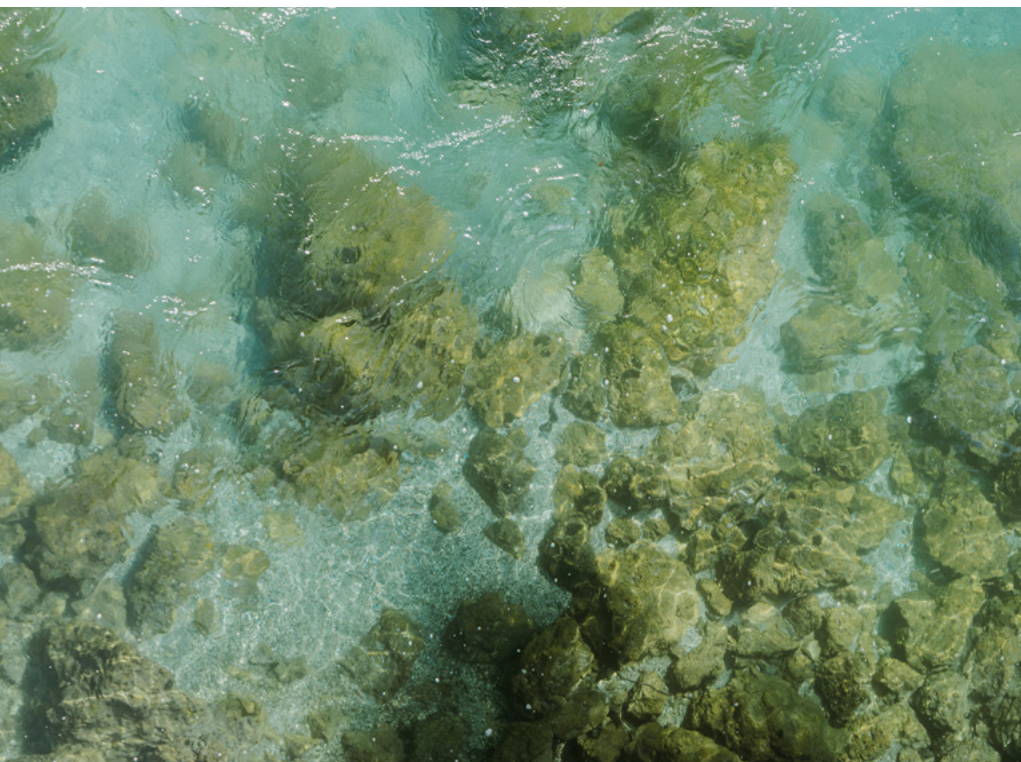
La qualité et la sécurité des produits ont toujours été une préoccupation majeure et sont le résultat des meilleures pratiques d'élevage et d'un **système de traçabilité rigoureux**. Cet objectif sera atteint grâce à l'adhésion au nouveau **système national de qualité pour le bien-être animal (SQNBA)** et à la mise en œuvre du nouveau système de traçabilité dans le secteur de l'abattage.

VERS LA CIRCULARITÉ ET LE RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

Une nouvelle usine, opérationnelle à partir de 2025, a été conçue et construite **pour récupérer le sel** et la saumure issus du traitement du jambon. Le résultat est l'aboutissement d'un processus long et complexe qui a nécessité la réalisation d'une étude préliminaire du projet, l'implication et le dialogue avec les acteurs locaux (tels que la municipalité de Trasaghis, la province d'Udine et la région du Frioul-Vénétie Julienne) et la réalisation d'une étude d'impact sur l'environnement et le paysage pour aboutir à l'approbation finale du projet.

Située dans la zone industrielle de la **municipalité de Trasaghis**, à quelques kilomètres au nord de San Daniele del Friuli, l'usine de traitement a été conçue avec deux lignes d'exploitation, l'une consacrée au **traitement du sel solide usé et l'autre au traitement de la saumure**. Une fois arrivé à l'usine, le sel sera traité et débarrassé de ses impuretés, puis réutilisé pour le déglacage des routes ou dans l'industrie du tannage.

Actuellement, les déchets de sel sont gérés dans plusieurs sites de traitement. En particulier, la saumure est traitée à Chioggia, Novara, Grosseto, Thiene et Faenza, tandis que le sel solide est acheminé vers Vicenza. La nouvelle usine permettra d'optimiser considérablement les flux logistiques. Les véhicules en provenance de San Daniele del Friuli parcourront environ 24 km jusqu'à l'usine de Trasaghis. Afin de rendre le processus **énergétique plus durable** et d'optimiser la **consommation**, la conception de l'usine prévoit l'installation d'un moteur endothermique dans une installation de cogénération qui produira 97 % des besoins en électricité et 49 % des besoins en chaleur.



Parallèlement, le Consortium sensibilise et forme ses membres aux questions énergétiques, encourageant l'adoption de **pratiques durables** et **l'utilisation efficace des ressources**. Depuis de nombreuses années, le Consortium offre à ses membres un service de gestion collective de l'approvisionnement en énergie qui comprend le suivi de la consommation. Dans le cadre des activités de formation, une rencontre a été organisée en 2022 avec un important fabricant de systèmes de réfrigération de dernière génération, présent dans une grande partie des entreprises membres du consortium. Lors de cet échange, le thème de l'économie d'énergie a été abordé, en examinant les pratiques innovantes, les systèmes automatisés pour accroître l'efficacité des installations et des stratégies de réduction des risques.

Le Consortium travaille actuellement à l'intégration, dans le cahier des charges de l'accord d'achat collectif d'électricité valable pour l'année en cours et pour 2025, d'un engagement formel pour les entreprises adhérentes afin de garantir qu'au moins 30 % de l'énergie achetée provienne de sources renouvelables. Toujours en ce qui concerne la gestion des eaux usées des usines, le Consortium est équipé depuis 2015 d'une **station d'épuration des eaux usées à laquelle** sont désormais raccordées 16 entreprises de production et 2 entreprises de services. L'impossibilité d'étendre l'utilisation de l'épurateur à d'autres usines de jambon est malheureusement déterminée par la situation géographique de la station. Les entreprises du Consortium raccordées à la station d'épuration représentent environ 70 % de la production totale du district de Prosciutto di San Daniele. Les eaux usées sont transportées jusqu'à la station d'épuration, où elles sont traitées conformément à des réglementations spécifiques et dans le respect de la loi, avant d'être renvoyées dans le réseau d'égouts local. Le traitement centralisé des eaux permet d'optimiser le processus d'épuration et d'obtenir des résultats importants.

Le Consortium continue à surveiller la protection du fleuve Tagliamento et de sa biodiversité et à collaborer avec les communautés et les autorités locales pour protéger le fleuve des interventions qui pourraient compromettre sa structure naturelle, son équilibre environnemental et ses éventuelles répercussions sur le territoire.



UN ENGAGEMENT ENVERS LES PERSONNES PARTANT DU DISTRICT ET S'ÉTENDANT À LA COMMUNAUTÉ

Le Consortium s'est toujours engagé à promouvoir une **alimentation saine** et la **sécurité alimentaire**, en prêtant une attention particulière aux besoins d'un public de plus en plus attentif à la qualité des aliments et aux **modes de vie sains**. Ces dernières années, le rôle éducatif du Consortium s'est élargi, offrant la possibilité de participer à diverses activités organisées pour promouvoir la connaissance et la qualité de l'AOP San Daniele auprès d'un public de plus en plus large : consommateurs, producteurs, distributeurs et demandeurs d'emploi.

L'engagement du Consortium en faveur de la **sécurité alimentaire et de la promotion de modes de vie sains** se traduit par des campagnes de communication et des activités de formation à l'intention du monde extérieur et des membres du Consortium. Toutes les entreprises membres du Consortium sont impliquées dans cet effort, partageant les valeurs et l'engagement de **respecter la production traditionnelle**, faisant évoluer l'approche vers une plus grande acceptation et une plus grande sensibilité aux nouvelles préférences et habitudes des consommateurs. L'engagement du Consortium comprend notamment des **activités de formation et d'information** destinées aux entreprises membres du Consortium sur des questions telles que la santé, la sécurité alimentaire, l'étiquetage et la nutrition, ainsi que des activités de dialogue direct avec les consommateurs afin d'approfondir les caractéristiques organoleptiques, nutritionnelles et sensorielles du Prosciutto di San Daniele.

Le Consortium s'engage activement à soutenir ses membres sur la voie de la **croissance et de l'amélioration continues**. De nombreux outils et initiatives de formation ont été mis en place pour atteindre cet objectif. Cette activité revêt une importance particulière dans un monde en constante évolution, tant sur le plan de la réglementation que des nouvelles technologies et de la recherche scientifique. Le principe directeur du Consortium est d'être un soutien **valable pour les entreprises membres** : les initiatives sont adaptées aux besoins spécifiques des grandes entreprises avec des objectifs ciblés mais aussi à ceux des plus petites, qui se voient offrir un soutien concret et un accompagnement constant. La formation des membres du Consortium est adaptée aux différents besoins, allant des exigences spécifiques à des sujets plus généraux tels que les aspects liés aux produits, à l'exportation, à l'hygiène et à la sécurité. Les cours et les outils de partage proposés sont variés et visent à couvrir un large éventail de sujets.



LA VALEUR DU PRODUIT ENTRE BIEN-ÊTRE ANIMAL ET TRAÇABILITÉ

Le **Consortium du Prosciutto di San Daniele** a toujours œuvré pour la valorisation, la promotion et la protection du produit. Depuis 2015, le Consortium a intensifié son attention au bien-être animal, en prévision des nouvelles normes ministérielles appelées **SQNBA (Sistema Qualità Nazionale Benessere Animale - Système national de qualité pour le bien-être animal)** pour le secteur porcin. En outre, il a investi de manière significative dans l'évolution du **système de traçabilité**, avec un essai achevé en 2022 qui garantit une gestion plus sûre et réduit le risque d'erreur humaine dans le passage de l'abattoir à l'usine de jambon. Bien que le Consortium ne gère pas directement l'élevage et l'abattage, il a orienté et guidé les producteurs vers l'attention aux questions de **bien-être animal**. Depuis 2015, il promeut des pratiques conformes à la législation en vigueur (décret législatif 122/2011) et a collaboré avec l'IZSLER (Institut zoophylactique expérimental de Lombardie et d'Émilie-Romagne) pour développer un système de suivi des données intégré au système Classyfarm du ministère de la santé. Des progrès significatifs ont été réalisés dans le domaine de la traçabilité.

En janvier 2022, la phase expérimentale d'un système innovant d'identification et de **traçabilité des cuisses** basé sur la **technologie RFID** (Radio Frequency Identification) s'est achevée avec succès. Cette méthode permet d'identifier avec certitude chaque cuisse et de la suivre de l'abattoir à la fabrique de jambon et à toutes les étapes de la transformation. En ce qui concerne le bien-être des animaux, bien que la responsabilité directe des soins aux porcs incombe aux éleveurs italiens et soit contrôlée par le ministère de la santé, le Consortium du Prosciutto di San Daniele a toujours accordé la plus grande attention à la **qualité de la matière première**, considérant également le bien-être des animaux comme l'un des facteurs importants pour obtenir la haute qualité du Prosciutto di San Daniele. Cette approche méticuleuse ne concerne pas seulement le Consortium, mais doit nécessairement impliquer tous les acteurs de la chaîne d'approvisionnement afin que cet engagement scrupuleux puisse servir de **guide et d'inspiration à tous les acteurs**, à commencer par les éleveurs. Le Consortium n'est pas impliqué et n'intervient pas dans la phase d'élevage et d'abattage, mais il peut orienter les producteurs, par le biais d'indications/directives internes, sur le choix d'une matière première qui respecte les normes de bien-être animal.

L'engagement du Consortium a débuté en 2015 avec un projet visant à **sensibiliser les agriculteurs** afin de promouvoir l'adoption de **bonnes pratiques** pour améliorer le bien-être animal et réduire l'utilisation d'antimicrobiens, encourageant ainsi des **pratiques agricoles plus durables**. À cette occasion, le Consortium a contribué au développement d'un système de collecte et de traitement des données qui a servi de base à la formalisation des exploitations au sein de Classyfarm, le système informatique du ministère de la Santé pour le suivi des exploitations et leur caractérisation. Pour la poursuite de son activité, le Consortium souhaite utiliser le Système national de qualité du bien-être animal (SQNBA), établi par le décret du 2 août 2022 des ministères de l'Agriculture et de la Santé. En 2024, il n'a pas encore été possible de faire des progrès significatifs dans le projet de bien-être animal, car le règlement technique pour la certification SQNBA des élevages de porcs de la filière du jambon de San Daniele n'a pas encore été adopté. En avril 2024, les premiers règlements SQNBA pour les bovins et les porcs élevés en plein air ont été présentés par les ministères et adoptés par décret ministériel le 24 octobre 2024.



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 2024".

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