



Le Prosciutto di San Daniele AOP va de pair avec le respect de l'environnement

Le Consortium du Prosciutto di San Daniele, avec le soutien de l'Union européenne, lance une nouvelle campagne de communication en Italie France et Allemagne, mettant en lumière les initiatives de protection de l'environnement et de durabilité soutenues par le Consortium.

L'objectif de ce programme est d'informer les consommateurs et les parties prenantes dans les trois pays afin d'établir et de maintenir un dialogue avec eux, sur le thème de la durabilité inhérente au Prosciutto di San Daniele AOP. L'AOP De la région du Frioul-Vénétie-Julienne est en effet un produit de l'agriculture européenne. Ce jambon d'exception adopte des pratiques de comportement durable qui sont incluses dans les stratégies "de la ferme à l'assiette" en faveur des objectifs de l'Agenda 2030 auquel le Consortium lui-même se réfère. Cette approche part du principe que la durabilité de la chaîne de production du Prosciutto di San Daniele repose sur des actions concrètes de tous les acteurs concernés.

Le Consortium Prosciutto di San Daniele vise à impliquer des publics spécifiques par le biais d'une **communication factuelle, engageante et authentique**. Le contenu informatif à la base de la campagne, sera appliqué à partir du modèle de durabilité, que le Consortium a adopté en 2019 et dans lequel sont indiqués les objectifs et les actions pour chaque domaine d'intervention. Les thèmes et les actions seront diffusés par le biais d'une page d'accueil dédiée et d'une campagne de communication en ligne, sur les réseaux sociaux et au sein des points de vente des grandes chaînes de distribution. En outre, pour une communication approfondie avec les opérateurs de distribution, des ateliers seront organisés en France et en Allemagne pour permettre un lien direct avec les professionnels.

Depuis sa création en 1961, le Consortium du Prosciutto di San Daniele oeuvre en faveur de la protection et de la promotion du Prosciutto di San Daniele, de la communauté locale et de l'environnement, en mettant en œuvre des actions concrètes pour préserver l'environnement et le consommateur. Parmi les actions déjà accomplies, en 2005, le secteur a soutenu une étude technique visant à contrer la mise en œuvre d'une intervention pour laminier et limiter le



cours du fleuve Tagliamento, un élément indispensable à la génération du microclimat et de la bonne ventilation naturelle qui affine les jambons exclusivement dans la ville de San Daniele del Friuli.

En outre, le Consortium est engagé chaque année dans des initiatives d'économie circulaire avec la récupération de plus de 3600 tonnes de sel résiduel provenant du processus de production qui, une fois traité, est destiné à d'autres utilisations, comme par exemple le dégivrage routier.

La responsabilité du Consortium à l'égard de l'environnement est appelée à croître : le Consortium a déclaré son intention d'optimiser les processus de collecte et de recyclage du sel, la gestion des eaux usées et la traçabilité de la chaîne d'approvisionnement, en valorisant de plus en plus le lieu d'origine du Prosciutto di San Daniele AOP afin de maintenir les normes de qualité élevées du produit.

Le Prosciutto di San Daniele AOP est, en effet, le résultat de l'union de trois éléments - les cuisses de porc italiennes, le sel marin et le microclimat particulier du territoire - dont la qualité est étroitement liée à l'environnement. Sa préservation est d'une importance fondamentale pour que les caractéristiques des matières premières et les conditions naturelles de San Daniele del Friuli puissent assurer la continuité des caractéristiques qui rendent cette excellence italienne unique.