



La filière porcine innove : les engagements du Consortium du Prosciutto di San Daniele pour la récupération du sel utilisé

Si 2022 a été une année cruciale pour de nombreux secteurs agroalimentaires, 2023 annonce la poursuite des efforts en matière d'environnement. C'est le cas dans la filière porcine, de plus en plus mobilisée par les enjeux climatiques. Le Consortium du San Daniele AOP garde ses lettres de noblesse et ne cesse d'innover dans ce domaine. Le but ? Proposer aux consommateurs un système de production optimal, certifiant un jambon San Daniele AOP élaboré selon le savoir faire de ses producteurs et le respect de l'environnement.

La récupération du sel : Une nouvelle initiative pour une approche plus durable de la filière

La filière de production du San Daniele (élevages, abattoirs, producteurs) innove depuis de nombreuses années pour la cause climatique. Cet engagement à long terme se vérifie cette année, via l'ouverture au printemps 2023 d'un centre de récupération du sel utilisé et des saumures. Dans le respect de l'AOP, qui garantit un produit élaboré dans une zone géographique précise, le complexe ouvrira ses portes à environ quinze kilomètres de la ville de San Daniele del Friuli, dans la province d'Udine. Ce projet innovant enrichit le développement d'une économie circulaire dans la filière, basée sur la valorisation des déchets et la réduction de l'impact environnemental du système productif.

Un peu de technique : zoom sur le dispositif récupérant le sel

Encore peu connue des publics, la réutilisation du sel se fait progressivement connaître. Le centre développé par le Consortium sera équipé de technologies performantes, qui permettront de passer au crible le sel et de le soumettre à un lavage hygiénisant. La saumure, quant à elle, sera purifiée en utilisant des processus physico-chimiques et biologiques spécifiques. De cette façon, le chlorure de sodium sera cristallisé et conditionné pour être ensuite réutilisé - par exemple comme antigel dans les rues, dans le tannage des peaux ou pour d'autres usages industriels autres que alimentaires - pendant que l'eau s'évapore et retourne dans le cycle naturel.

Le sel, un incontournable de la filière

Pas de Prosciutto di San Daniele AOP sans sel. Le sel - en plus des cuisses de porc italien - est en effet le seul ingrédient admis par le cahier des charges de la filière. Au début du processus de production, au cours de la phase de salage, chaque cuisse est recouverte d'un élément salin et placée dans des cellules spéciales pendant quelques jours. À la fin de ce traitement, l'excédent des jambons est récupéré avec la saumure, pour être totalement collecté et éliminé. Le recyclage des déchets a été géré et coordonné par le Consortium du Jambon de San Daniele depuis 2009 pour les 31 producteurs, avec une moyenne annuelle de sel récupéré d'environ 3700 tonnes.

Récupérer le sel : quels résultats ?

Grâce au centre ouvrant prochainement en 2023, on estime qu'environ 8000 tonnes de sel et de saumure pourront être récupérées. La proximité de la ville de San Daniele di Friuli permettra de réduire les émissions de CO2 provenant du transport routier, aujourd'hui éliminées à plus de 350 km de la zone de production.

L'initiative, qui a vu un financement de la part du Consortium du Jambon de San Daniele d'environ 4 millions d'euros, sera l'un des premiers plans de gestion circulaire pour ce type de produit dans le secteur. Un choix de durabilité économique et environnementale, que le Consortium veut concrétiser dans un projet plus large de responsabilité envers l'environnement et la société.





Polenta au Prosciutto di San Daniele AOP, champignons, noisettes & gaufres de pecorino

PRÉPARATION 10 min | TEMPS TOTAL 30 min | PORTIONS 4 personnes

INGRÉDIENTS

- Prosciutto di San Daniele AOP à convenance
- 400 g préparation instantanée pour polenta
- 500 g de champignons mélangés
- 1 bouquet de persil
- 1 gousse d'ail
- 1 verre de vin blanc sec
- Quelques cuillères d'huile d'olive
- Sel, poivre, noisettes, origan

INSTRUCTIONS

- Commencez par préparer la polenta, en suivant les indications sur l'emballage.
- Arrêtez la cuisson 2 minutes avant afin de la laisser légèrement plus douce et crémeuse.
- Faites revenir les champignons avec l'huile et l'ail, déglacez avec du vin blanc et assaisonnez. Enfin, compléter avec du persil haché.
- Pour la gauffre de pecorino, répartir uniformément un peu de produit râpé sur un carré de papier sulfurisé. Placez-le 30 secondes au micro-ondes à pleine puissance. Réservez.
- Assemblez le plat avec la polenta, les champignons, la gauffre de pecorino, deux tranches de jambon de San Daniele et les noisettes hachées.
- Terminez avec une pincée d'origan sec.

Retrouvez le Prosciutto di San Daniele AOP



<https://prosciuttosandaniele.it/fr/>



<https://www.sandanielemagazine.com/>



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



Plaisirs d'Europe