Aigues-Mortes

Le site d'Aigues-Mortes est dédié à la culture du sel de mer de qualité, essentiellement destiné à l'alimentation. Produit au cœur d'une nature sauvage, il est ensuite récolté et, pour partie, conditionné sous diverses formes à la marque La Baleine et à la marque Le Saunier de Camargue.







NOMBRE 1600 DE COLLABORATEURS DONT 100 SUR LE SECTEUR SEL



CERTIFICATIONS

Iso 9001, IFS FOOD V6, IFS FOOD V7, Ecocert







tonnes par an **DE PRODUCTION**





INVESTISSEMENTS 5 millions € sur les 3 dernières années



DOMAINES D'EXPERTISE













Responsable de 3 sites de production : **Gwenael PIVERT**

Ligne directe: 06.63.19.55.00 Mail: gpivert@salins.com



Ligne directe: 01.75.61.79.24 Mail: fsaki@salins.com