



ibérica  
de sales s.a.

Minersa Group

UNE RÉFÉRENCE  
DANS L'INDUSTRIE  
SALINE ESPAGNOLE



# NOTRE HISTOIRE

## ÉPOQUE ROMAINE

I<sup>er</sup> siècle avant J.-C. - Ve siècle après J.-C.

Les mines de sel de Remolinos ont probablement été exploitées à l'époque romaine, voire plus tôt. Bien que les informations sur cette époque sont très rares, Strabon indique l'existence de mines de sel en Espagne au nord de l'Èbre.

## MOYEN ÂGE

V<sup>e</sup> siècle - XV<sup>e</sup> siècle

Au Moyen Âge, les mines de sel occupent une place importante dans les documents juridiques en raison de leur utilisation comme source de revenus pour les rois et les gouvernements par le biais des impôts ou des monopoles. À la fin de cette époque, les mines de Remolinos sont intensément exploitées par les rois de la couronne d'Aragon, qui exercent le monopole de l'approvisionnement en sel de Saragosse par le biais d'entrepôts appelés « almudíes ». Le principal almudí se trouvant à Remolinos, il est déplacé par la suite vers des lieux tels que La Puerta de Toledo et la calle de las Salinas (rue des Salines) au XVII<sup>e</sup> siècle.

## ÉNAISSANCE

XV<sup>e</sup> siècle - XVI<sup>e</sup> siècle

Avec l'avancée de l'Époque moderne, les mines de sel de Remolinos connaissent une augmentation de leur production et de leur commerce. En 1564, Philippe II établit à travers une loi un monopole effectif sur les mines de sel en incorporant toutes les salines et les mines de sel à la couronne.

## XIX<sup>e</sup> SIÈCLE

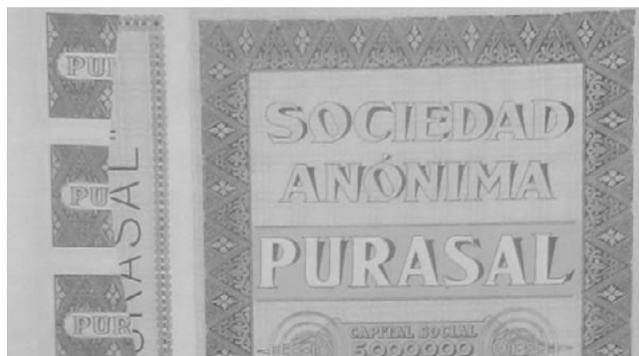
La révolution industrielle entraîne la modernisation de l'industrie saline à Remolinos. De nouvelles entreprises sont créées et des améliorations sont mises en oeuvre dans les techniques d'extraction et de transport. L'intervention de l'État, par le biais de lois visant à monopoliser puis à ouvrir à la concurrence, marque un tournant dans l'histoire de l'industrie saline en Espagne. La libéralisation du commerce du sel en 1869 entraîne des changements importants, avec la vente de mines appartenant à l'État et le début de l'exploitation privée.

1889

L'entreprise Purasal acquiert la Mina Real, qui devient son principal site d'exploitation et y introduit d'importantes innovations technologiques.

1901

Un système de transport par câble aérien de type « Roe » est mis en place pour transporter le sel, de la mine à la gare de Pedrola, de l'autre côté de l'Èbre.





1950

Purasal met en place l'électrification et l'éclairage fluorescent dans les mines, ainsi qu'un système de plan incliné avec des wagons tirés par un treuil électrique.



1970

Au cours des années 1970, la production connaît une croissance importante, atteignant plus de 100 000 tonnes. La construction d'un pont sur l'Èbre entraîne l'arrêt du transport par câble, laissant place au transport exclusif par camion.



1989

La Mina Real, la plus grande en taille jusqu'au XX<sup>e</sup> siècle, ferme après des années d'exploitation. Depuis lors, toute la production de sel provient de la mine « María del Carmen ».

## XIX<sup>e</sup> SIÈCLE

Ibérica de Sales ne cesse d'être une référence dans la production de sel de haute qualité, se distinguant par l'accent mis sur la durabilité et l'innovation. Notre engagement en faveur de l'excellence nous positionne comme une marque leader dans le secteur.





## UN HÉRITAGE DE LA NATURE, FORGÉ IL Y A PLUS DE 20 MILLIONS D'ANNÉES

L'intérieur de la mine de Remolinos montre clairement l'action du temps. Sur ses murs, on peut voir une couche d'halite avec des bandes blanches (sel) et grises (lutite). Il s'agit d'un échantillon témoin de l'évolution climatique au cours des différentes époques dans le bassin sédimentaire.

## IBÉRICA DE SALES

L'histoire d'Ibérica de Sales commence en 1932, mais les mines de Remolinos possèdent une histoire unique. Datant de 10 à 20 millions d'années, les mines sont un témoin silencieux du temps et de la nature.

Cet héritage historique, dont le savoir-faire a été transmis de génération en génération, a fait du sel des mines de Remolinos un véritable trésor naturel.

En 2014, nous avons rejoint le groupe Minersa, consolidant ainsi notre position de leader dans l'extraction et la commercialisation de sel gemme, de sel solaire et de saumure. Nos produits sont essentiels pour divers secteurs, de l'alimentation animale au déneigement, en passant par le traitement de l'eau et des piscines.

## LES VALEURS QUI NOUS RENDENT UNIQUES

Chez Ibérica de Sales, nous pensons que la confiance est un pilier fondamental de toute relation commerciale. Notre longue histoire témoigne de notre solide expérience dans le secteur du sel.

Au fil des années, nous avons acquis une connaissance approfondie du marché et avons développé une large gamme de produits. C'est pourquoi l'innovation continue est la valeur qui fait de nous le fournisseur idéal pour vos besoins en sel.



## IBÉRICA DE SALES: UNE RÉFÉRENCE DANS L'INDUSTRIE SALINE

Nous misons sur la qualité, l'innovation et la durabilité. Chez Ibérica de Sales, nous proposons une large gamme de produits pour différents secteurs, de l'industrie agroalimentaire à l'alimentation animale ou à l'adoucissement de l'eau, ce qui nous positionne comme un partenaire stratégique pour nos clients.



## UNE ÉQUIPE HUMAINE ENGAGÉE

Chez Ibérica de Sales, la qualité et l'excellence du service client sont primordiales. Notre large expérience sur le marché national, associée à une équipe humaine dévouée et hautement qualifiée, nous permet de nous assurer que chaque grain de sel que nous vendons dépasse les attentes de nos clients.

Derrière chaque grain de sel se cache un travail minutieux et passionné.





## INNOVATION ET AVANT-GARDE

Ibérica de Sales s'engage dans la recherche constante d'innovation et dans l'intégration de technologies de pointe dans la mine. Une vision qui a permis de diversifier la production en créant une large gamme de sels d'excellente qualité qui constituent un catalogue complet de produits.

La matière première millénaire et l'environnement unique de Remolinos fusionnent avec l'innovation constante. Cette symbiose entre tradition et futur nous permet de proposer des produits de la plus haute qualité tout en préservant l'héritage historique et culturel des mines de Remolinos.

## UNE ÉQUIPE D'EXPERTS À VOTRE SERVICE

Au sein de notre laboratoire interne, nous réalisons des analyses quotidiennes pour garantir la qualité de nos produits.

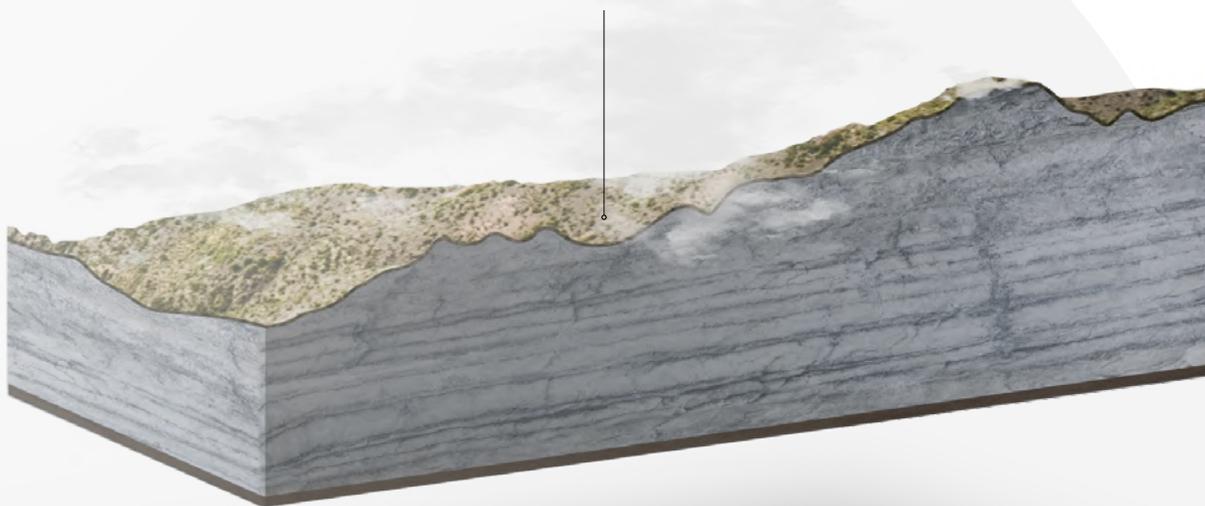
## L'EXTRACTION

Notre sel est directement obtenu au cœur de la mine, en préservant sa pureté.

Le sel de Remolinos, étant un sel sec, ne consomme pas d'énergie lors des processus de séchage, ce qui minimise son empreinte carbone et contribue à la production de produits plus durables.



Ravin des salines



## BIEN PLUS QUE SON ORIGINE

Notre production d'avant-garde repose sur des techniques de purification innovantes engagées pour le respect de notre environnement.

## PURASAL EST UN TRÉSOR NATUREL

Notre sel agroalimentaire est le résultat de millions d'années de formation. Chaque cristal brille avec pureté et est le résultat d'un processus naturel unique.

## CONTRÔLE DE QUALITÉ APPROFONDI

Chez Ibérica de Sales, nous garantissons l'excellence à chaque étape de la production de notre sel. Pour obtenir un produit de la plus haute qualité, nous effectuons un contrôle qualité rigoureux qui va de l'extraction dans notre mine à sa livraison entre vos mains.

CHAQUE GRAIN DE SEL  
REFLÈTE LA PASSION QUI  
NOUS ANIME



**Pureté:** Nous mesurons la teneur en chlorure de sodium afin de nous assurer que la qualité du sel répond aux normes de pureté les plus strictes.

**Granulométrie:** Nous contrôlons la granulométrie de chaque type de produit afin de nous assurer qu'il répond aux spécifications techniques et aux besoins de nos clients.

## SOUTENU PAR DES CERTIFICATIONS INTERNATIONALES/ UN SEL CERTIFIÉ

### NOS CERTIFICATIONS

Chez Ibérica de Sales, la qualité et la sécurité alimentaire sont des piliers essentiels. Notre entreprise est certifiée selon la norme ISO9001, qui garantit que nos produits et processus répondent aux normes de qualité internationales les plus élevées.



## ENGAGÉS POUR NOTRE PLANÈTE

**Efficacité et durabilité:** notre sel, produit de manière responsable, contribue à réduire l'empreinte carbone, de sa production à sa livraison. Un engagement en faveur de l'environnement qui fait partie de notre identité.

**Processus artisanal:** le minéral ne subit que des processus physiques de mouture, de sélection et de classification par granulométrie.

**Origine naturelle:** notre sel est extrait directement de l'intérieur de la mine, préservant ainsi sa pureté et son origine ancestral. Notre sel est exempt de microplastiques à la source.

**Durabilité:** comme il s'agit d'un sel sec à la source, il ne nécessite pas de processus de séchage artificiel, réduisant ainsi la consommation d'énergie et l'impact environnemental.

# PURETÉ ET QUALITÉ

Le résultat d'un  
**processus d'extraction  
méticuleux et  
respectueux de  
l'environnement**



## SALINES

Dans nos salines de Remolinos, grâce à l'action du vent et du soleil, un produit entièrement naturel aux multiples applications est cristallisé.



LE SEL QUI ALLIE TRADITION  
**INNOVATION ET SAVOIR-FAIRE** POUR LE SECTEUR DE  
L'AGROALIMENTAIRE

A close-up photograph of a hand pouring a stream of white salt into a light-colored ceramic bowl with a dark rim. The background is dark, making the falling salt and the bowl stand out. The lighting is dramatic, highlighting the texture of the salt and the skin of the hand.

**PURASAL,  
SYNONYME DE  
TRADITION ET  
D'AVANT-GARDE**

Un produit qui trouve ses racines dans l'histoire et qui se réinvente grâce à une technologie de pointe dans le but d'offrir un sel pur, naturel et de qualité.

Chez Ibérica de Sales, nous croyons au pouvoir de la tradition et de l'innovation pour créer des produits exceptionnels.

C'est de là qu'est né Purasal, un sel alimentaire unique issu de la fusion de ces deux forces.

Le sel qui allie tradition, innovation et savoir-faire pour le secteur agroalimentaire.

# UN MINÉRAL INDISPENSABLE POUR L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE

**Purasal** est conçu pour tous types d'industries agroalimentaires qui utilisent ce minéral indispensable dans leurs processus d'élaboration. De l'industrie de la viande à la fabrication de conserves ou de pain.





La pureté du sel est un facteur clé pour garantir sa qualité et son goût. Purasal, avec une teneur en NaCl à 99,6%, est le résultat d'un processus de production méticuleux qui garantit une pureté exceptionnelle.

**PUR, SEC ET PARFAIT POUR  
L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE**

Outre sa forte teneur en NaCl, Purasal se caractérise par sa sécheresse extrême à la source, ce qui garantit sa fluidité dans tous les processus industriels.

# IBÉRICA DE SALES: UN SEL POUR CHAQUE BESON



Le sel qui allie tradition, innovation et savoir-faire pour le secteur agroalimentaire.



Pur et essentiel pour la santé du bétail.



Indispensable pour la sécurité routière.



## SEL INDUSTRIEL

Un minéral essentiel pour une production efficace.



## SEL POUR ADOUCCISSEUR D'EAU

La solution naturelle pour protéger vos équipements.



## SEL POUR PISCINES

L'alternative naturelle pour protéger vos équipements.

