



Fralib – Sieg der Teelefanten

1336 Tage gestreikt, den Betrieb besetzt und selbstverwaltet übernommen

In: *express*, [Zeitung für sozialistische Betriebs- und Gewerkschaftsarbeit](#), 10/2014

Vor über drei Jahren wollte der Konzern Unilever die Teebeutel Fabrik Fralib in Marseille dichtmachen und die Produktion verlagern. Dagegen hat sich die Belegschaft entschlossen zur Wehr gesetzt (s. *express* 8/2012 und 11/2013). Jetzt ist sie einen entscheidenden Schritt vorangekommen und kann die Produktion als Kooperative aufnehmen. Willi Hajek* hat im September 2014 mit den Aufmüpfigen gesprochen und berichtet von einem Erfolg, der in ganz Frankreich für Aufsehen sorgt.

Die Fralibs haben ihr Ziel weitgehend erreicht. Sie können 2015 anfangen, die Teebeutelproduktion selbstorganisiert nach eigenen Vorstellungen zu gestalten.

Diesem Sieg der Beschäftigten war ein Kampf vorangegangen, der mehr als dreieinhalb Jahre gedauert hat – 1 336 Tage, sagen sie, und haben die Zahl auf ihre T-Shirts gedruckt – in ihrem Kampf zählte jeder Tag, und jeden Tag machten sie neue Erfahrungen. Mit Unilever wurde nun eine Vereinbarung getroffen, die von den 76 kämpfenden ArbeiterInnen einstimmig gebilligt wurde: 100 000 Euro Abfindungsprämie, weit über den gesetzlichen Festlegungen, dazu zwölf Millionen Euro für die Wiederaufnahme der Produktion als SCOP (Kooperative)

Zu verdanken ist das der Beharrlichkeit des Arbeiterkollektivs, das sich von Anfang an weigerte, einfach den individuellen Scheck zum Abschied zu nehmen, und stattdessen für eine kollektive Lösung kämpfte, die die Weiterproduktion mit einem veränderten Produktionskonzept garantierte. Gerade die Vorstellung, anders als unter der Leitung und dem privaten Kommando von Unilever zu produzieren, begeisterte die streikenden BesetzerInnen trotz all der absehbaren Schwierigkeiten in einem feindlichen kapitalistischen Umfeld. Nur den Markennamen »Eléfant« hat Unilever nicht abgegeben und damit auch keine Auftragsgarantien. Aber die kollektiven Produktionsmittel liegen ebenso wie das Werksgelände nun in den Händen der Belegschaft. Es gab viele Attacken und Schikanen von Unilever und der Regierung, aber die Vision des Projekts hat dazu geführt, dass die ArbeiterInnen durchgehalten und sich nicht haben kleinmachen und spalten lassen. Immer wieder wurden sie von der Regierung aufgefordert, den Kampf aufzugeben, weil Unilever keine Zugeständnisse machen würde, und stattdessen die hohen Abfindungsangebote anzunehmen. Doch mit dem Fortschreiten des Kampfes, seiner landesweiten Popularität (zum Teil auch über die Grenzen Frankreichs hinaus) und der wachsenden Fantasie der Beteiligten, den immer wirksamer werdenden Aktions- und Mobilisierungsformen stellte sich das Gefühl von Macht und Durchhaltevermögen ein.

Das Kollektiv hat gewonnen. Drei Jahre täglicher Kampf, damit *alle* eine Perspektive bekommen. Der Kern von etwa 40 KämpferInnen hat dies möglich gemacht. Es gab immer wieder Momente des Zweifels, des Durchhängens, des Aufgeben-Wollens. Aber auch diese Momente wurden bewältigt.

Der Kampf ermutigt natürlich viele Lohnabhängige, weil er zeigt, dass selbst eine kleine Zahl entschlossener KämpferInnen gegen einen großen Multi erfolgreich sein kann.

Die Fralibs handelten auf verschiedenen Ebenen:

- Juristisch: Drei von Unilever angebotene Sozialpläne wurden vor Gericht für ungültig erklärt, dank der Mobilisierung und eines ausgezeichneten Anwalts, der auch schon in anderen Prozessen wie bei Continental und Goodyear seine Erfahrungen gesammelt hatte;
- mit Appellen zum landesweiten Boykott der Unilever-Produkte an bestimmten Tagen;
- mit dem Aufbau von Soli- und Unterstützungskomitees in ganz Frankreich,
- mit der Entwicklung eines alternativen Projekts.

Auf dem Werksgelände wurde eine öffentliche Kantine eingerichtet, und es fanden tägliche Versammlungen statt. Die Maschinen wurden gepflegt und konnten an ausgewählten Tagen angeworfen werden, um für Soli-Ereignisse Teebeutel zu produzieren.

Besonders die Solidarisierung im lokalen, regionalen und landesweiten Umfeld hat den Erfolgswillen gestärkt. Der Konflikt wurde auch zur Referenz für andere Kämpfe wie bei der Eisfabrik Pilpa in Carcassonne (s. Kasten); er hat zudem als Beispiel gedient für die Streiks der Eisenbahner und die Bewegung der Postbeschäftigten. Nicht nur Unilever, sondern auch andere Unternehmen fürchteten diesen Resonanz. So entstand auch von der Kapitalseite der Druck auf den Konzern, die Sache zu Ende zu bringen.

Gerade in Marseille, wo viele soziale Konflikte latent und offen vorhanden sind, haben die Fralibs eine große Wirkung für das Zusammengehen der Kämpfe gezeitigt. Viele streikende Belegschaften besuchten die befreite Fabrik, und umgekehrt besuchten die Fralibs Streikende bei ihren Aktionen, ob in Krankenhäusern oder auf Fährschiffen. Marseille und die Region sind heute zu einem der Zentren einer zunehmend militanter werdenden Gewerkschaftsbewegung geworden. Nicht von ungefähr ist das Symbol der Fralibs auf ihren Transparenten, den Fabrikwänden und anderswo nicht nur das Logo der CGT-Gewerkschaft, sondern auch das Bild Che Guevaras.

Es war nicht immer einfach, demokratische Prozesse zu lernen. Immer wieder gab es intensive Debatten, aber es gelang, das Kollektiv und den streikenden Kern trotz manchmal heftiger Widersprüche weitgehend zusammenzuhalten. Durch die so erlernte Konfliktfähigkeit und den Zusammenhalt schaffte die Belegschaft es, sich nicht durch die Polizei und die Unilever-Miliz aus dem Betrieb vertreiben zu lassen, und setzte schließlich durch, dass das Werksgelände von der Kommune von Marseille gekauft und ihnen für einen symbolischen Euro zur Nutzung übergeben wurde. Zusätzlich gab es finanzielle und materielle Unterstützung von den umliegenden Kommunen.

Der Kampf der Fralibs hat spürbare Auswirkungen auf die soziale und gewerkschaftliche Landschaft in Frankreich. Überallhin werden die neuen Eigentümer eingeladen, um von ihrer Auseinandersetzung zu berichten. Ihre Erfahrungen und ihr Mut sind wichtig für alle, die in eine ähnliche Lage kommen. Einige der streikenden Betriebe haben schon daraus gelernt und stehen mittlerweile auch im Kampf um die Übernahme der Produktion, so die Eisfabrik Pilpa.

Aber die Fralibs wollen heute nicht nur über diese abgelaufene Phase reden, ihre Konzentration gilt dem neuen Kampfabschnitt, der vor ihnen liegt – dem Aufbau einer selbstverwalteten Kooperative, die Teebeutel herstellen wird und die versucht, sich neue Vertriebswege aufzubauen. Die Fralibs sind dafür dank ihrer Erfahrungen gut gewappnet. Doch jetzt stellen sich angesichts der kapitalistischen Umgebung neue, unbekannte Fragen. Das wird sicher eine spannende neue Geschichte werden – und wir bleiben dran.

Übrigens: Bald wird es auch den zweiten Film über die Geschichte geben: »pot de thé – pot de fer« bei labournet.tv.

* *Willi Hajek ist langjährig in basisgewerkschaftlichen Initiativen diesseits und jenseits des Rheins aktiv und arbeitet bei TIE e.V. mit.*

Auf den Geschmack gekommen

Eiscreme-Kooperative Pilpa

Bei der Speiseeisfabrik Pilpa arbeiteten 99 ArbeiterInnen. Am 11. Juli 2013 hat das Werk aufgehört zu produzieren. Ein Jahr vorher war die Schließung des Werks durch den britischen Speiseeis-Konzern R&R angekündigt worden. R&R hatte das Unternehmen einige Monate vorher gekauft – nach Ansicht der Beschäftigten, um an die Patente zur Eisproduktion heranzukommen und sich eines Konkurrenten zu entledigen.

Nach einem Jahr Kampf hat die Leitung von Pilpa eine Vereinbarung mit den streikenden BesetzerInnen des Werks unterzeichnet. Darin werden Abfindungen, die Weiterbildung der in der Kooperative Beschäftigten und eine finanzielle Unterstützung von R&R zum Aufbau der Kooperative zugesichert.

Die Kooperative hat schon 30 Verträge mit lokalen Verteilern unterzeichnet. 2014 bauen sie vor allem das Verteiler-Netz in der umliegenden Region Aude auf, um es dann systematisch in andere anliegende Regionen auszuweiten.

Die Kooperative ist untergebracht in den ehemaligen Gebäuden von Pilpa in Carcassonne, mit der Kommune gibt es einen Nutzungsvertrag. Die Cooperativistas stellen ein Qualitätsprodukt her, nicht aus Milchpulver, sondern mit Frischmilch, crème fraîche, natürlichen Aromen und ohne Farbstoffe. All das ähnelt den Produktionsideen der Fralibs. Inzwischen produziert die Fabrik des Südens »la fabrique du sud« ihr Speiseeis mit zwölf Geschmacksrichtungen. Es wird u.a. in der Kantine von Fralib angeboten und ist in ganz Marseille zu haben.

express im Netz unter: www.express-afp.info