

**Suma Foods, une coopérative de 36 ans qui a connu une forte croissance, livre les denrées congelées dans tout le Royaume Uni avec les containers isothermes Olivo.**

En 1975, Reg Taylor et ses amis mettent en place une opération de vente en gros de denrées alimentaires non transformées dans l'arrière-cuisine d'une maison à Leeds, Angleterre. L'opération prend de l'ampleur si vite qu'ils s'installent dans un local à proximité, puis en 1976 dans un entrepôt de deux étages, toujours à Leeds, où ils ont à régler des problèmes comme une menace d'effondrement du plafond sous des tonnes de fruits ! Reg vend l'affaire en 1977 aux 7 employés, qui deviennent les membres fondateurs du Collectif Triangle Wholefoods, sous l'enseigne « Suma ». Plusieurs déménagements (en 1978 puis en 1986 à Halifax), toujours vers des entrepôts plus spacieux, suivent l'expansion de Suma qui finalement fait construire des bâtiments dédiés à Elland en 2001.



Suma est une coopérative de 120 membres employés, qui possèdent l'affaire collectivement, et de 20 à 30 sous-traitants. Tout le monde est payé sur le même taux horaire de base, et chaque membre représente une voix dans l'organisation. Pas de structure managériale encombrante ou de conseil d'administration, pas de Directeur ni de Président. Un comité de management élu met les décisions et les plans d'action en œuvre, ces décisions étant prises lors de réunions générales régulières avec l'accord de chaque membre de la coopérative. Autre caractéristique inhabituelle : Suma promeut résolument la multi-compétence. Tous les collaborateurs sont encouragés à s'engager dans plus d'un domaine de la coopérative, et sont donc capables d'y tenir plusieurs rôles. Si l'on en juge par le comportement enjoué et l'enthousiasme des équipes de Suma, ce système marche extrêmement bien pour ce qui touche à la satisfaction des employés et le moral du personnel.

Suma a choisit de ne stocker et distribuer que des denrées végétariennes, avec une tolérance zéro pour tout article contenant des produits animaux ou dérivés. Les locaux sont une zone « sans viande » et incluent une superbe cantine végétarienne qui produit quotidiennement de la cuisine nutritionnelle délicieuse pour tout le monde. Vous n'avez pas à être végétarien pour travailler chez Suma, mais le personnel, pour la plupart, évite également la viande à la maison.

Pour livrer ses 6000 lignes de produits, Suma possède deux camions de 23 tonnes, onze camions de 18 tonnes (ces deux modèles de camion ayant à la fois des rideaux coulissants et pour partie des conteneurs

isothermes réfrigérés) et deux camions 7,5 pour le frêt « sec ». Les clients sont à la fois des petits magasins indépendants de produits non transformés ou bio, des restaurants, des hôtels, des boulangeries, des producteurs alimentaires, des groupes alimentaires et le rayon d'action export est en pleine expansion, avec des destinations aussi diverses que la Norvège, l'Afrique du Sud, la Lituanie, le Moyen Orient et même les Falklands. Suite à la disparition de l'un de ses compétiteurs, Suma a commencé à proposer une gamme de produits congelés (légumes, burgers végétariens, sauces, fruits, repas et desserts tout prêts, crèmes glacées), ainsi que de produits frais. Un nouvel entrepôt « froid » a été construit pour gérer ces produits avec les containers isothermes Olivo (de types roll –armoire sur roues- et bac) qui servent à transporter les produits pour les livraisons. Des plaques eutectiques sont utilisées à l'intérieur des containers pour la réfrigération. Neil Bennett, de Suma, est enthousiaste à propos des containers Olivo, qui sont utilisés depuis 18 mois, car ils représentent une méthode de transport fiable et sécurisée pour des produits qui doivent respecter la chaîne du froid. Selon Neil : « pour des trajets qui durent jusqu'à 3 jours, la combinaison entre l'efficacité thermique des containers Olivo et l'utilisation des plaques eutectiques permet de garder les produits congelés tout au long du voyage ».



Suma est un excellent exemple du succès d'une coopérative de travailleurs. Les coopératives, plus répandues dans la plupart des pays européens ainsi que dans les pays en développement, ne sont pas très connues au Royaume Uni. Cette organisation avec un chiffre d'affaires de 30 millions de livres par an est impressionnante et, comme le dit Neil Bennett « Nous parlons de *rendre service* plutôt que de *faire des affaires* ».

More info: [www.olivo.fr](http://www.olivo.fr)

UK sales: Bill Gilmour 01952 4080790

Media: Richard Shepherd-Barron 01394 410375/07802 1882876