



HAL
open science

Bernadette Besson : témoignage

Denis Poupardin, Bernadette Besson

► **To cite this version:**

Denis Poupardin, Bernadette Besson. Bernadette Besson : témoignage. Archorales : les métiers de la recherche, témoignages, 3, Editions INRA, 205 p., 1999, Archorales. hal-02842087

HAL Id: hal-02842087

<https://hal.inrae.fr/hal-02842087>

Submitted on 7 Jun 2020

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



Distributed under a Creative Commons Attribution - NonCommercial - NoDerivatives 4.0 International License

B

Besson Bernardette, Avignon, le 26 Mars 1997

B.B. — Je suis née le 24 Novembre 1932, à Lutzelhouse, dans le Bas-Rhin. Mes parents, mes quatre sœurs et moi avons quitté l'Alsace, dans les années quarante, pour nous installer dans le Vaucluse où j'ai poursuivi ma scolarité jusqu'au certificat d'études. Ayant perdu mon père très jeune, j'ai commencé à travailler à 16 ans dans une filature, puis dans diverses conserveries aux abords d'Avignon. Je travaillais 8 ou 9 heures au champ à ramasser, souvent au gros de la chaleur, les fruits et les légumes. Au Paradou, j'ai été affectée au laboratoire où j'ai découvert, sur le tas, les problèmes de la conserverie. Ce travail m'a vivement intéressée. J'ai travaillé, par la suite, dans une filature, puis dans une autre conserverie. Je me suis fait embaucher plus tard par un docteur de Marseille chez lequel je suis restée pendant 10 ans. J'étais chargée de recevoir la clientèle et de répondre au téléphone. Mais, comme j'avais le désir de revoir ma mère, je suis revenue en Avignon où j'ai trouvé un emploi dans une conserverie puis à l'hôtel d'Europe. J'y ai travaillé, d'abord comme femme de chambre puis comme responsable d'étage et responsable du personnel. Je donnais toutefois des coups de main aux personnes qui avaient pris du retard dans leur travail, ne pouvant me résoudre, en effet, à laisser les gens s'activer, sans rien faire. Bien que je fus attirée davantage par un travail à l'hôpital et le contact avec les enfants, j'ai préféré venir finalement travailler à l'INRA pour suivre mon mari, Alexandre Vissac, qui occupait un poste de chef-cuisinier (1). C'est un choix qu'il m'arrive parfois un peu de regretter, n'ayant pas toujours trouvé à l'INRA, en dépit des bons moments que j'y ai passés, la reconnaissance du travail que j'y ai fourni.

D.P. — **En quelle année êtes-vous entrée à l'INRA ?**

B.B. — En 1964, je suis entrée dans la station de technologie qui était dirigée à l'époque par M. André. Lorsque celui-ci est devenu chef de département, M. Flanzky lui a succédé, étant remplacé plus tard par M. Ferry, lorsqu'il a été nommé, à son tour, chef de département à Montpellier. J'étais chargée de faire la vaisselle du labo et d'aider au déroulement des manip. Mais, comme il n'y avait pas alors de femme de ménage, j'étais chargée aussi de faire le nettoyage du laboratoire. Dans un premier temps, j'ai été conduite à travailler avec M. Souty sur les pêches et les abricots destinés à la conservation au sirop. J'ai travaillé, par la suite, avec M. Varoquaux.

D.P. — **Les débuts de votre carrière à l'INRA ont été marqués, je crois, par un grave accident personnel ?**

B.B. — A la suite d'un accident de chaudière, mon mari est, en effet, décédé. Je suis restée, pour ma part, une vingtaine de jours dans le coma et il a fallu que je me rééduque toute seule, à force de volonté. Je me suis remariée, 5 ans après, avec mon nouveau mari, M. Camille Besson qui avait perdu sa femme à l'accouchement. Je me suis occupée tout de suite de l'enfant qui avait 3 mois, devenant sa seconde mère. Il a 27 ans aujourd'hui et il est devenu, après avoir obtenu le bac, un BTS de comptabilité et un brevet de fourier, second-maître dans la Marine nationale.

D.P. — **Comment vous êtes-vous formée aux tâches diverses qui vous ont été confiées dans votre laboratoire ?**

B.B. — Sur le tas ! En regardant faire les autres. Comme je suis très observatrice, j'ai vite appris à faire des chromatographies et divers types d'analyse. Quand M. Nguyen The qui travaillait en microbiologie a été muté à la station, il est arrivé ici tout seul. Comme il n'avait pas beaucoup de matériel, il allait souvent utiliser celui de M. Prunier. J'ai été affectée dans son petit laboratoire. Mais, comme j'avais tou-

jours peur de gaspiller les produits ou de casser le peu de matériel qu'il possédait, je n'hésitais pas à lui téléphoner pour lui demander les renseignements complémentaires dont j'avais besoin : *"Christophe, j'ai compris en gros ce que tu m'as demandé de faire, mais je préfère, avant de commettre une bêtise, que tu me rappelles comment je dois procéder !"* Je ne m'engageais jamais, en effet, en cas de doutes. Je préférais demander deux fois pour éviter de gaspiller du temps et des produits. Je pense que c'est toujours une démarche sage dans un laboratoire.

Notre laboratoire s'est développé au fil des années et a reçu de plus en plus de stagiaires. J'ai été chargée de les prendre en main et de les initier. Quand ils avaient besoin de quelque chose, ils venaient me le demander. S'il y avait des choses qu'ils ne comprenaient pas, je leur indiquais comment faire, leur enseignant moi-même ce que j'avais appris par moi-même !

D.P. — Avez-vous eu l'occasion de suivre des cours ou de participer à des stages de formation ?

B.B. — J'ai suivi des cours de chimie au lycée Thavant, à Montfavet et effectué, pendant un an, un stage de standardiste. Mais je n'ai pu continuer car, lorsque j'arrivais au labo, j'avais beaucoup de travail à faire. En réalité, j'ai dû tout apprendre par moi-même. Cela m'a du reste bien plu. J'ai appris par exemple à manier le spiral, un appareil qui sert à aspirer des solutions qu'on met dans des boîtes de Pétri avec de la gélose pour faire des comptages de bactéries. Comme son emploi est très délicat et réclame une grande attention, il n'y a guère que moi et ma collègue Marie Hélène qui l'utilisons. Nous ne le laissons aux stagiaires qu'à condition de bien les surveiller.

D.P. — Dans quel cadre aviez-vous été recrutée par l'INRA ?

B.B. — N'ayant obtenu que mon certificat d'études, j'ai été recrutée en tant qu'agent de service pour nettoyer les labos. Mais la conscience avec laquelle je me suis acquittée de mon travail n'a guère, à mon sens, été récompensée. M. Albagnac qui est notre nouveau directeur de station, est arrivé, sans doute, à me faire nommer adjointe technique (AJT), mais j'estime que j'aurais mérité une promotion, avant de partir à la retraite. J'avais en effet de lourdes responsabilités. Quand M. Nguyen The s'absentait, j'avais à m'occuper de tous les stagiaires et, à son retour, il pouvait vérifier qu'aucune erreur n'avait été faite et que tout avait bien fonctionné comme prévu !

D.P. — Vous avez eu plusieurs patrons successifs. La nature de votre travail a-t-elle évolué avec chacun d'eux ?

B.B. — Chaque fois qu'un collègue m'a demandé de lui donner un coup de main pour faire des photocopies ou des reliures, je lui ai toujours répondu positivement, si j'avais le temps. Je n'ai jamais refusé, en effet, de rendre service, quand j'en avais la possibilité. Tous les anciens patrons que j'ai eus peuvent, je crois, l'affirmer. Quand je les revois, ils me reçoivent du reste comme leur fille maintenant !

D.P. — Quand vous êtes arrivée en 1964 dans votre laboratoire, quel était le matériel qui existait alors sur les paillasses ?

B.B. — Il n'y avait pas beaucoup de matériel, comparé à celui qui existe maintenant. Il n'y avait guère qu'un évaporateur et des bains-marie.

D.P. — Y a-t-il eu des périodes où votre laboratoire s'étant équipé, vous avez dû apprendre de nouvelles techniques ?

B.B. — Je vais vous parler simplement de microbiologie, puisqu'il y a 20 ans que je travaille avec M. Nguyen The. Au début, notre matériel se réduisait à fort peu de choses. Nous faisons des milieux qu'on cuisait sur une plaque électrique. Quand ils étaient cuits, nous les mettions dans des bouteilles et les autoclavions pour les rendre stériles. Nous coulions nos boîtes devant un bec de gaz. Il ne fallait pas

s'en écarter. Je coulais les boites et les mettais de côté pour qu'elles sèchent. Le lendemain, toujours sous le bec de gaz, nous étalions nos cultures avec des rââteaux que je fabriquais avec des pipettes de Pasteur. Nous avons pu nous passer du bec de gaz quand nous avons eu, il y a une dizaine d'années, un milieu-préparateur. Cet appareil a bien simplifié notre travail. Quand on avait 2 litres de milieu à faire à la main, c'était un travail énorme car les boites de Pétri étaient toutes petites et il fallait faire couler à chaud le liquide. Avec le milieu préparateur, il suffisait de le porter à 120° et de le laisser refroidir, l'écoulement s'effectuant automatiquement. C'était bien pratique parce qu'on pouvait faire autre chose en même temps. Aujourd'hui, pour effectuer des dosages, on dispose de pipettes plus modernes qui facilitent beaucoup le travail.

D.P. — Quelles sortes de cultures de tissus préparez-vous ?

B.B. — Nous avons travaillé sur les bactéries pathogènes de la salade et des carottes (2), et aussi sur les *Listeria*. Mais les stagiaires ne travaillent pas sur les *Listeria*.

D.P. — Que font donc tous ces stagiaires qui s'affairent dans votre laboratoire ?

B.B. — Certains font des DEA. D'autres préparent des thèses. Je préfère généralement travailler avec les premiers qu'avec les seconds. Ceux qui préparent des DEA arrivent "blancs" ici. Ils ne savent rien. C'est un plaisir pour moi de leur expliquer comment ils doivent s'y prendre pour effectuer leurs manip. En écoutant mes explications, les filles y arrivent et sont en mesure de rédiger leurs rapports. Au bout d'un certain temps, je les laisse faire, car c'est à elles finalement de se débrouiller. Je relis parfois ce qu'elles ont écrit et je leur dis : *" Cette phrase ne convient pas, il faudrait la modifier dans ce sens là. Mais, pour y voir plus clair, il faudrait que tu en discutes avec Christophe qui te dira ce qu'il en pense "*. A chaque fois, les remarques que j'ai pu faire lui apparaissent valables. Quand le rapport est fini, je le parcours en gros, mais c'est Nguyen The qui le corrige en entier, ce n'est pas moi. Les thésards s'imaginent tout savoir mais bien souvent, ils sont fort ignorants. Quelquefois, je suis obligée de leur dire : *" Puisque tu crois tout savoir, fais donc comme tu l'entends. Je t'ai donné des conseils en temps utile et tu n'en as rien fait. Débrouille-toi donc tout seul à présent ! "*

D.P. — Combien de thésards et de gens qui préparent des DEA y a-t-il actuellement dans votre laboratoire ?

B.B. — Il y en a deux qui préparent un DEA et deux autres qui préparent une thèse. Mais on en aura probablement un troisième au mois d'Octobre prochain. M. Nguyen The qui est scientifique et Marie Hélène Guinebretière et M. Carlin qui sont ingénieurs assurent leur encadrement. J'arrive en dernier, moi qui suis toute petite mais qui fais aussi le gros du travail. C'est ce qui explique en partie l'amertume que je ressens : si j'avais fourni à l'hôpital le même travail que celui que j'ai fait ici, je pense que je ne serais pas restée aussi petite que je ne le suis aujourd'hui ! L'INRA est toujours plein de bonnes paroles mais ne reconnaît jamais, en fin d'année, le travail qui a été réalisé. A mon départ à la retraite qui surviendra en Novembre 1997, je serai adjoint technique principal. J'avoue qu'après 34 ans, sans failles passés au service de l'INRA, j'aurais espéré de sa part plus de reconnaissance !

D.P. — Vous avez vécu ainsi, depuis ses débuts, toute l'histoire de votre laboratoire de microbiologie ?

B.B. — C'est M. Nguyen The et moi qui avons créé ce laboratoire, au sein de la Station de Technologie ! A côté de notre laboratoire, il y avait celui de M. Souty qui travaillait sur les fruits et légumes, celui de M. Flanzky sur le raisin et la macération carbonique. J'ai travaillé beaucoup aussi dans ce dernier laboratoire car, quand il y avait un coup de main à donner, j'y allais souvent. Quand M. Flanzky est parti à Montpellier, nous avons eu une réunion au cours de laquelle il a été dit que je ne ferais plus désormais que de la microbiologie. J'ai trouvé, pour ma part, cette affectation plus satisfaisante.

D.P. — Qu'est-ce qui vous a plu le plus dans votre nouveau travail ?

B.B. — Ce sont les manipulations. C'est un peu pour moi comme si je travaillais dans le domaine médical ! Quand je fais une recherche, c'est comme si je soignais quelqu'un. C'est vraiment ce que j'éprouve ! La microbiologie fait appel à des appareils de plus en plus sophistiqués mais elle reste encore largement une activité manuelle. J'aime bien cela car, en fin de journée, j'ai vraiment le sentiment d'avoir fait quelque chose. Quand on commet une petite erreur de dilution avec un appareil, c'est terminé. Mais manuellement, on peut toujours arriver à se rattraper. J'avais la responsabilité de préparer des homogénats, de m'occuper de leur dilution (avec mesure du pH), de réaliser les ensemencements en utilisant soit un râteau, soit un ensemenceur (appareil plus rapide permettant un maintien des ensemencements dans des conditions stériles). J'étais chargée, par ailleurs, de dénombrer les germes à l'aide d'une grille que l'on nomme étalon spécifique à l'utilisation de l'ensemenceur spiral). Toutes ces opérations étaient effectuées sous une hotte stérile à flux vertical. Quand je n'aidais pas les stagiaires à manipuler eux-mêmes, je me livrais à des activités diverses : rangement du laboratoire, nettoyage des sols, des paillasses, de la vaisselle, stérilisation de la verrerie, maintenance des appareils.

D.P. — Vous aimez bien l'ambiance de travail qui existe dans votre laboratoire ?

B.B. — Oui, j'aime les contacts que j'ai avec toutes les jeunes filles qui viennent y travailler. C'est un plaisir pour moi de les aider à apprendre. J'ai toujours eu le désir qu'elles aient, à la fin de leur stage, un bon rapport et qu'elles soient bien reconnues par mon chef. Souvent, je lui glisse à l'oreille : *"Tu sais, celle-ci mérite d'avoir une très bonne note parce qu'elle est très consciencieuse et a fait vraiment du bon travail !"* Je me suis toujours battue pour elles. Il arrivait bien sûr à ces filles de faire des erreurs. Je les leur fais remarquer une fois, deux fois, trois fois. Mais si elles persistent à mal faire, je leur dis que je serais obligée d'en référer directement au bon Dieu ! C'est à elles de se corriger. Mais, en fait, jamais, je n'ai dit à mon chef qu'une fille n'était bonne à rien. Ce n'est pas du tout, en effet, mon genre ! Toutes peuvent le dire ! Je suis une personne très sensible et je n'aime pas qu'on fasse mal aux autres. Je souhaite qu'elles acquièrent ce que je n'ai pas eu dans ma jeunesse et me battrais jusqu'au bout pour cela. Quand je ne suis pas là, je m'aperçois bien du reste que je leur manque ! J'en ai vu un grand nombre passer. Je reçois d'elles un grand nombre de cartes chaque année ! Il m'arrive parfois de ne plus très bien savoir qui me les a envoyées. En réfléchissant un peu, je me les "remets" toutefois en mémoire. M. Carlin qui est ingénieur aujourd'hui a fait ici sa thèse sur les carottes et je l'ai aidé dans son travail, du début jusqu'à la fin.

D.P. — Avez-vous souffert d'avoir formé des gens qui ont gravi parfois plus vite que vous les divers échelons de la hiérarchie ?

B.B. — Je ne suis pas jalouse du tout d'eux. Je me mets au niveau que j'ai ! Quand certains sont enclins à avoir un peu de mépris ou de condescendance à mon égard, je me dis qu'ils en rabattront peut-être un jour. Ils ne sont pas Sacha Guitry ! Je reconnais volontiers que certains ont une culture plus élevée que la mienne, mais j'ai conscience aussi de ce que je vaudrais. Je ne suis pas simplement "un torchon" ou "une bonne à tout faire", bien que certains aient été parfois tentés de me le faire sentir ! Nous avons eu au laboratoire une thésarde que j'ai beaucoup aidée à faire des purifications. Elle travaille aujourd'hui en Amérique. Quand elle repasse au laboratoire, elle me dit toujours que c'est grâce à moi qu'elle a pu soutenir sa thèse (3). C'est vrai que je me suis beaucoup donnée pour elle, commençant ma journée à 7 h 30 le matin pour tout préparer avant d'entreprendre une manip et la finissant vers 7 h, le soir. D'autres m'ont été moins reconnaissants, me faisant sentir que je n'avais, somme toute, qu'un certificat d'études ! Je me console en me disant que même ceux sortis des grandes écoles ne sont pas à l'abri de déconvenues ultérieures. Même si on essaie de me blesser, je réponds toujours en souriant et la personne qui m'a blessée est finalement plus malheureuse que moi.

D.P. — Avez-vous eu beaucoup de rapports avec des collègues d'autres laboratoires de l'INRA ?

B.B. — Peu, car il y n'avait pas beaucoup d'occasions de se rencontrer entre les stations. J'ai eu quelques rapports avec Mme Cindy qui est en pathologie et qui fait aussi de la microbiologie. Quand son laboratoire avait un appareil en panne, elle me demandait de bien vouloir lui préparer des milieux. Je lui répondais que ce n'était pas la peine qu'elle apporte des produits et que je les prendrais sur le compte de Christophe. Je n'ai jamais refusé de dépanner un collègue d'une autre station s'il me le demandait. Mais je constate qu'à l'INRA, l'entraide est plutôt rare et qu'on est enclin à travailler chacun pour soi. Moi, ce n'est pas mon style, j'aime à rendre service. Par compte je ne demande rien à personne, préférant faire mon travail moi-même.

D.P. — **En plus de votre travail d'encadrement et de conseil aux stagiaires, avez-vous un domaine d'étude qui vous soit propre, des recherches qui vous sont plus personnellement confiées ?**

B.B. — Les travaux auxquels je participe sont réalisés dans le cadre des activités du laboratoire de microbiologie qui tient à ce que ses sujets de recherche restent confidentiels. Les analyses sont effectuées, pour le compte d'industriels, sur des produits alimentaires de 5ème gamme : produits pasteurisés, réfrigérés, prêts à l'emploi (purées de légumes, carottes, courgettes, poireaux, pois cassés, pommes-de-terre, brocolis). Autrefois, il y avait moins de stagiaires et de thésards. Je travaillais alors avec une collègue-ingénieur. Nous faisons des manip ensemble, car il faut toujours être deux en microbiologie. Je m'occupais de l'insémination des milieux de culture ou je faisais les dilutions. Nous étions très soudées ensemble et nous alternions nos tâches.

D.P. — **Les stagiaires dont vous vous occupez sont-ils astreints à tenir des carnets de laboratoire ?**

B.B. — Nous avons aujourd'hui une stagiaire qui effectue des galeries happy. Ce sont des dilutions que l'on doit mettre très délicatement dans des petites cases, en vue d'effectuer par la suite des comptages. Comme elle ne savait pas bien comment s'y prendre, je lui ai montré comment procéder. Elle enregistre le résultat de ses manip sur un cahier. Moi, je n'ai pas de cahiers parce que je me souviens de tout. Les appareils, une fois que j'ai appris à m'en servir, je sais les faire fonctionner sans être obligée de marquer. J'ai, en effet, une très bonne mémoire et je peux dire que je n'ai jamais fait d'erreurs.

D.P. — **Avez-vous milité dans une organisation syndicale ?**

B.B. — J'ai été syndiquée pendant une dizaine d'années. Chaque année, je recevais ma feuille de note. J'allais voir les syndicats pour me plaindre de ma situation. A chaque fois, il me promettaient de faire quelque chose en ma faveur, mais il n'y avait jamais rien de nouveau qui intervenait. Un jour, je suis allée les voir. Il s'est trouvé que cette année là, il y avait eu un vote pour le renouvellement du bureau syndical. J'ai reçu une convocation m'avisant que j'avais été élue membre du bureau. J'ai assisté à 3 réunions : la première a été consacrée aux ingénieurs, assistants-ingénieurs et techniciens. La seconde et la troisième réunion ont porté sur le même thème. Excédée, j'ai demandé s'il était normal que le syndicat ne s'intéresse qu'à ces seules catégories d'agents et n'aborde jamais les problèmes des plus petites qui font la vaisselle et nettoient les paillasses. N'avaient-elles pas droit aussi à une place au soleil ? Comme rien n'a changé dans les réunions qui ont suivi, j'ai pris ma plume et ai donné ma démission au président du syndicat. Je pensais que je recevrais en retour une lettre me demandant de plus amples explications. Je ne l'ai jamais reçue. J'en ai conclu qu'il ne servait à rien de continuer à payer des cotisations pour n'être pas défendue. Les petites catégories n'étaient considérées que comme force d'appoint dans la lutte pour l'obtention d'avantages aux autres. Ne comptant jamais, elles étaient nécessairement piétinées, ce que j'acceptais mal. Fournissant du travail comme les autres, elles pouvaient espérer mieux ! Un jour, après avoir été à la cantine, j'ai vu ma feuille de note. Les syndicats étaient déjà en réunion pour discuter des feuilles de note. La mienne était encore restée sur la table ! J'ai eu un directeur, au début, qui ne m'a pas fait beaucoup de bien et qui se basait beaucoup sur ce que lui racontaient quelques personnes mal intentionnées. Comme je m'exprime peu volontiers, je n'ai pas cherché à me défendre et c'est beaucoup à cause de lui que je suis restée longtemps au même niveau.

D.P. — Dans votre station, y a-t-il des laboratoires “riches” qui coexistent avec des laboratoires plus “pauvres” ?

B.B. — Ils sont à peu près égaux car ils obtiennent tous des contrats pour des prestations diverses de service (suivi, par exemple, de la fraîcheur des salades vendues en sachets dans les grandes surfaces). Si l'un en a un peu moins et se trouve à court de produits, il peut en demander aux autres. Les plus riches d'entre eux n'en sont pas arrivés au point de vouloir tout garder pour eux ! C'est peut-être aussi parce qu'ils ne peuvent garder, d'une année sur l'autre, ce qu'ils n'ont pas pu dépenser. Avec la gestion sur ordinateurs, ils ne peuvent plus tricher !

Je reçois tous les catalogues et j'effectue périodiquement les inventaires qui sont nécessaires pour ne pas être prise au dépourvu. Je suis chargée, en effet, de faire les bons de commande pour les fournitures et le matériel. Mais c'est mon chef qui décide sur quel contrat les commandes doivent être imputées. Je suis responsable du matériel et des produits et dois veiller à ce qu'ils ne soient pas abîmés ou gaspillés inconsidérément par les stagiaires.

D.P. — Les douches qui ont été installées dans le couloir répondent-elles à un souci d'hygiène et de sécurité ?

B.B. — Elles ont été posées pour que, si quelqu'un se brûle avec de l'acide, il puisse être déshabillé et douché très rapidement. Il est arrivé une fois un accident avec une stagiaire qui avait versé de l'acide trop rapidement dans une solution, sans prendre assez de précautions. L'accident heureusement a été sans gravité.

Je suis attentive sur le respect des règles d'hygiène et de sécurité. Les stagiaires doivent toujours manipuler avec des gants pour se protéger et se désinfecter souvent avec de l'alcool ou de l'eau de Javel pour éviter tout risque de contamination.

D.P. — Qu'est-ce qui a changé finalement dans la recherche depuis que vous y êtes entrée ?

B.B. — Il me semble que le culte de l'excellence a développé chez beaucoup de jeunes le sentiment d'être supérieur aux autres et exacerbé leur goût pour les aspects théoriques. Je me souviens d'un exposé qu'un conférencier avait fait, un jour, à des jeunes filles qui se trouvaient en stage. Il s'était lancé dans des explications abstraites qu'elles ne pouvaient pas comprendre, étant juste sorties de l'école. Connaissant la question, je lui ai demandé à la sortie pourquoi il s'était employé à rendre complexes des choses qu'il aurait pu présenter plus simplement.

Le non-remplacement des petites catégories dans les laboratoires a aujourd'hui des conséquences sociales graves. Il prive les laboratoires d'une main-d'œuvre nécessaire à leur bon fonctionnement (4) Il prive les thésards et les stagiaires en formation des agents capables de les conseiller et les aider utilement dans leur travail. Mais plus généralement, il retire à des jeunes des possibilités de trouver un emploi pour s'établir dans la vie. Les concours qui sont organisés pour pourvoir les quelques postes qui sont ouverts ont souvent un caractère formel et engendrent forcément des sentiments de frustration chez tous les candidats qui ne sont pas reçus. Les mises à l'essai temporaires qui existaient dans le passé étaient sans doute, à cet égard, moins dures et moins injustes. Les gens qui ne savent pas bien s'exprimer ont, en effet, des motivations et des compétences parfois plus grandes pour travailler dans des laboratoires.

D.P. — Qu'envisagez-vous de faire, lorsque vous partirez à la retraite ?

B.B. — J'ai déjà pris contact avec le maire de Saint-Saturnin-d'Avignon et compte m'occuper à l'avenir de personnes âgées. Elles sont nombreuses dans mon village et ont besoin qu'on les assiste. Je voudrais travailler également pour la Croix-Rouge.

D.P. — Toute votre vie finalement aura été au service des autres ?

B.B. — Mon modèle dans la vie est effectivement mère Thérèse. Nous connaissons, dans notre voisinage, un petit garçon issu d'un couple pas trop uni. Un jour il a ouvert mon portail et je l'ai vu à 6 h du matin. Son père et sa mère étaient partis. Je l'ai fait déjeuner et se reposer sur un lit. A 8 h, j'ai prévenu ses parents et leur ai expliqué que j'avais fait entrer leur fils chez moi. Je leur ai demandé de ne pas le gronder. Ils s'y sont engagés. Pour moi, les enfants et les personnes âgées sont sacrées. Il ne faut pas y toucher ! Les adultes, ils peuvent toujours plus ou moins se débrouiller. Mais quand je peux leur faire aussi du bien, je le fais vraiment du fond du cœur, sans arrière-pensée.

Avec les adultes (en particulier avec ceux que je rencontre à l'INRA), je reste toutefois sur mes gardes, car il faut toujours mesurer ses paroles qui peuvent être mal interprétées et alimenter des commérages. Il n'y a guère qu'avec Marie-Hélène avec qui je m'entends bien et à qui je dis ce que j'ai vraiment sur le cœur. Mais avec les autres qui se croient bien souvent supérieurs, je préfère rester sur la réserve ce qui est un peu dommage quand on a 8 heures à travailler ensemble, tous les jours de la semaine. Les laboratoires sont, en effet, bien souvent des vases clos dans lesquels fleurissent à la fois une sourde malveillance à l'égard des autres et un grand contentement de soi.

Les gens qui comme moi, ont travaillé sans interruption de 16 ans à 65 ans auraient pourtant des quantités de choses à apprendre à des jeunes qui ont eu la chance de faire des études mais dont certains se trouvent un peu désemparés. La microbiologie est une école qui exige en effet, une grande attention et réclame beaucoup de rigueur. C'est ce que j'explique aux stagiaires qui viennent se former ici, au laboratoire. Avant de se mettre au travail, il faut nettoyer les paillasses avec de l'eau de Javel, mettre un papier Joseph dessus pour y poser leur pipette, n'utiliser que de la vaisselle nette et claire qui brille. A défaut de quoi les manipulations risquent de rater, entraînant des pertes de temps. Pour pouvoir travailler plus tard dans un labo médical, elles doivent avoir acquis l'habitude de ces règles de propreté élémentaires, sous peine de se voir rapidement renvoyées. La microbiologie réclame également une bonne organisation du travail. Quand je pars le matin au labo, j'ai déjà dans la tête tout ce que je dois faire pour éviter des pertes de temps fâcheuses et une trop grande dispersion.

Notes

- (1) Ses repas étaient appréciés par tous les chefs de département. Après un bon repas, M. Flanzy-père demandait à ses convives de participer à une petite collecte qui était remise au chef cuisinier et aux 5 personnes qui travaillaient avec lui. Mais mon mari abandonnait souvent la part qui lui revenait pour grossir celle de ses collègues. En le voyant faire, j'ai compris que la droiture et la générosité étaient des choses qui ne s'apprenaient pas !
A l'occasion du 50ème anniversaire de l'INRA, MM. P. Pécaut et P.G. Schoch m'ont dédié l'ouvrage retraçant l'histoire du Centre d'Avignon et dans lequel on peut lire : *"Je suis heureux que cette histoire contribue à perpétuer le souvenir d'A. Vissac. Tous ceux qui l'ont connu se souviendront de la compétence et de la qualité de son accueil. Il avait réussi à faire de la cantine de l'INRA un lieu exceptionnel dont le Centre était fier !"*
- (2) Avec des thésards qui travaillaient sur les carottes, j'allais chercher, tôt le matin, des échantillons dans des conserveries. Nous les faisons laver et couper et nous les mettions dans des sachets que nous apportions au labo dans des glacières pour éviter qu'ils ne s'oxydent. Cette manipulation était souvent très fatigante.
- (3) A la différence d'autres qui ne m'ont considérée que comme un adjoint technique, elle a tenu toujours à signaler mon nom dans les publications.
- (4) *"Sans les "petites mains techniques", les chercheurs ne seraient rien. Merci à Mme B. Besson de recommencer sans cesse un travail astreignant !"* a écrit M. Schoch, président de Centre, qui avait demandé pour moi un changement de corps.

Curriculum vitae sommaire

- du 1/10/64 au 31/12/83 : Agent de service contractuel.
- au 1/1/84 : AGT, 2ème niveau, Agent technique titulaire.
- au 1/7/ 87 : AGT, 1er niveau, 4ème échelon.
- au 1/7/88 : AJT, 2ème niveau, 7ème échelon, Adjoint technique.
- au 1/8/90 : AJTS, échelle 4, 8ème échelon.
- au 1/1/92 : AJT, échelle 5, 10ème échelon.
- au 1/10/93 : AJTP, 4ème échelon, Adjoint technique principal.
- au 1/4/95 : AJTP, 5ème échelon.
- au 24/11/97 : fin de carrière.

