

Que serait l'UQAM sans ses 1 800 employés ?

– Un lieu sans âme, certainement !

Ces artisans de l'ombre, agents de sécurité, employés des cafétérias, secrétaires, membres du personnel professionnel et technique, serruriers, et tant d'autres, accomplissent au quotidien un travail essentiel mais trop souvent méconnu. Par leur présence constante, ils contribuent à créer non seulement un environnement d'études et de travail où chacun peut se réaliser, mais aussi un milieu de vie stimulant et de qualité. Le journal *L'UQAM* lève un coin du voile en vous présentant ici quatre portraits d'employés... histoire(s) de mieux se connaître.

«Mamie-cocotte» en pleine action...

Céline Séguin

Ah, l'Université. Lieu par excellence des plus hautes nourritures spirituelles et intellectuelles. Mais avouons-le, après un cours sur l'analyse foucauldienne du pouvoir ou après avoir ingurgité un essai de Lacan, il fait bon se remplir aussi... la panse. À l'UQAM, quelque 45 personnes veillent au grain. Cuisiniers, marmittons, plongeurs, préposés à la cafétéria, tous s'activent, du matin au soir, afin que l'immense poids des livres ne fasse pas disparaître... tous nos kilos!

Employée depuis vingt ans, Thérèse Turcot fait partie de la joyeuse bande de *La Verrière*. Aux côtés de Francine, Michaël, Chantal, Nathalie et les autres, elle prend part, quotidiennement, à cette opération des plus stratégiques que représente le ravitaillement des troupes. Vous l'avez sûrement déjà croisée. Avec ses yeux pétillants et son sourire coquin, celle que ses quatre petits-enfants surnomment affectueusement «mamie-cocotte» est de tous les combats.

Une femme orchestre

En service dès 7h30 le matin, Thérèse s'installe d'abord à la caisse où défilent en moyenne... trois clients à la minute! Pesée, enregistrement, transaction, estampillage de la carte-café, coupons, ouf, pas le temps de chômer. À 13h, après le «rush» du lunch, la voilà qui se transforme en «trotteuse», terme employé pour désigner les tâches consistant à remplir les casiers à ustensiles, à renouveler le stock d'aliments sur les étagères, à préparer du café frais, bref, tous ces petits riens pour qu'on ne manque de rien.

Puis, à 14h, direction comptoir à sandwiches. Véritable ligne de feu. En

cinq jours, on y confectionne plus de 600 clubs et 2 000 en-cas. Heureusement pour nos profs puisque, dit-on, ventre affamé n'a pas d'oreilles! Enfin, à 15h45, Thérèse passe le relais à une collègue. Mission accomplie... jusqu'au lendemain.

Et alors, comment sont les clients? Gentils, polis, aimables, patients et parfois, il faut bien le dire, un peu difficiles. C'est que le sens critique et la recherche d'originalité, ça se manifeste aussi dans la bouffe. *Un club sans mayonnaise, avec double portion de tomates, sans frites, mais avec salade de choux, s'il-vous-plaît.* «C'est devenu un sujet de blagues. D'ailleurs, quand on me questionne sur mon occupation, je réponds souvent : Je suis à l'UQAM et j'y fais un bac en club sandwich», lance Thérèse en riant.

Les risques du métier

Bien sûr, le travail de préposée à la cafétéria comporte aussi ses aléas. «On veut aller vite, en raison de l'achalandage, mais on a beau faire, on ne peut pas être plus rapide que le grille-pain!» À la pression et au stress, s'ajoutent les risques de blessures et d'accidents. Thérèse s'est déjà infligée une profonde entaille à la main, tandis que des collègues, aux cuisines, ont subi plusieurs brûlures. À la caisse, on n'est pas davantage à l'abri d'incidents, telle une tasse d'eau chaude qui glisse malencontreusement d'un plateau. La chose, dit-elle, s'est déjà produite.

Thérèse est à *La Verrière* depuis trois ans, mais elle connaît la chanson puisque ce fut aussi le premier poste qu'elle occupa à son entrée à l'UQAM en 1983. «Dans ce temps-là, il y avait un boulanger. Les muffins,



Photo : Nathalie St-Pierre

Thérèse Turcot, préposée à la cafétéria.

les galettes, les croissants et autres pâtisseries étaient faits sur place. Quand on arrivait le matin, ça sentait tellement bon. Aujourd'hui, ça nous arrive déjà préparé. Au sous-sol, ça ne sent plus rien du tout!», déclare-t-elle un brin nostalgique.

Entre cette heureuse époque et maintenant, Thérèse Turcot occupa les fonctions de préposée aux distributeurs automatiques. On en dénombre 126 dans les différents campus et on y trouve de tout : de la gomme à mâcher aux yaourts, en passant par les sandwiches, les croustilles, les jus et autres boissons. On en

consomme beaucoup de ces trucs? «Oui madame, répond Thérèse. Et plus les examens ou la fin de session approchent, plus les machines sont vides au petit matin!» Si la préposée effectuait sa tournée au volant d'un petit véhicule motorisé durant les dernières années, à ses débuts, rien de tel n'existait. «C'était un immense chariot à roulettes qu'il fallait pousser d'un étage à l'autre, d'un pavillon à l'autre. Je me suis fait des bras!»

Thérèse a longtemps travaillé à temps partiel, ça l'arrangeait, car il y avait la famille dont il fallait s'occuper. Aujourd'hui, la dynamique

grand-mère a une semaine de travail de 37 heures et 45 minutes, avec une petite demi-heure pour dîner. On le devine aisément, à la fin de la journée, elle a les jambes un peu enflées. «Je travaille toujours debout, même à la caisse. Assise, je ne suis pas confortable, et puis, ça me ralentit.» Aussi, une fois rendue à son domicile, prend-elle le temps de relaxer. Il n'en a pas toujours été ainsi. «Avant, quand mes enfants étaient plus jeunes, je me lançais à nouveau dans la bouffe. J'avertissais cependant tout le monde : Ne me demandez pas de faire des clubs!» ●