« Il n'y a pas grand-chose qui me paraisse infaisable quand on est armé de volonté et qu'on bénéficie d'un bon accompagnement. En dépit des difficultés, je me fais plaisir dans ma nouvelle activité. C'est un pari audacieux et j'entends bien prouver qu'avec de la volonté, on atteint ses objectifs. »

MAGALI **CLERY**

Productrice de produits laitiers, de confitures et de condiments

De la recherche en aérospatial à la crèmerie… Le parcours professionnel de Magali CLERY est pour le moins atypique.

Persévérance est le mot qui qualifie cette femme entreprenante que nous avons rencontré dans sa crémerie, que nous appellerons *« la petite maison rose de la prairie »*, située en plein cœur d'une exploitation agricole du Vauclin.

La grève de 2009 a été déterminante dans le changement de cap de Magali CLERY. Comme d'autres compatriotes, elle a perdu son emploi à la suite de ce mouvement et a donc décidé de créer son propre emploi. Ayant toujours été attirée par les métiers qui nourrissent, Magali a choisi la production agroalimentaire de fromages et de conserves de fruits. Avant d'arriver à la crémerie, Magali, Doctorat de chimie physique avec une thèse en aérospatial en poche, a été entre autres, formatrice en Maths et Physique, Responsable industriel, Responsable qualité et Responsable production.

En 2012, après une formation en technologie fromagère à Aurillac, quelques essais à domicile, une expérience concluante lors d'une foire avec un excellent accueil du public, Magali décide de franchir le pas et répond à l'appel à projet « Transform » du Conseil Régional. Elle en est une des lauréates et c'est ainsi que MARJOLAIT a pu être créée ; une petite unité artisanale dans laquelle elle s'organise au mieux.

Elle y produit des fromages, des yaourts nature sucré ou non et de la confiture de lait. Magali CLERY écoule sa production essentiellement au marché de Rivière-Pilote où on la retrouve tous les samedis.

Elle n'en est qu'à ses débuts et souhaite à terme, pourvoir utiliser d'autres circuits de commercialisation.
« J'ai fait le choix de la vente directe au marché car il y a trop d'opacité entre les gens qui produisent et ceux qui vendent. Cela n'a pas été au départ un choix facile à assumer mais j'aime beaucoup le contact avec les clients. J'exhorte producteurs et consommateurs à retourner au marché. Le marché est la vitrine de ceux qui produisent et un lieu privilégié d'échanges avec les consommateurs. »

Développer son entreprise constitue un véritable challenge pour Magali qui doit conquérir la clientèle et la fidéliser.

« Mes clients sont actuellement des personnes qui recherchent la qualité, aiment le contact avec celui qui produit. Ils sont fiers de consommer un produit authentiquement martiniquais. En dehors des ferments lactiques, tout est produit localement : le lait, le sucre, les emballages, les étiquettes, … »

Magali est de ceux qui osent entreprendre et montre avec sa détermination qu'il y a encore un potentiel à exploiter en Martinique. L'initiative mérite d'être encouragée.

Magali CLERY - MARJOLAIT Sarl
Petite Grenade - Vauclin
0696 84 34 95 - magali.clery@gmail.com
Du mardi au vendredi de 16h à 18h et le dimanche de 9h à 11h
Le samedi, sur le marché de Rivière-Pilote