



DOSSIER INTRALOGISTIQUE & CONNECTIVITÉ



RESTAURATION HORS FOYER

CALIFRAIS PROPULSE RUNGIS À L'ÉPOQUE DE L'IA

La plateforme digitale exploite l'intelligence artificielle pour prédire la disponibilité des produits frais avec l'ambition de devenir l'unique outil logistique des restaurateurs franciliens.

Califrais met ses algorithmes au service de Rungis. Créée en 2016, la start-up exploite un entrepôt sur le marché de Rungis afin de proposer un service de livraison alimentaire rapide et attractif aux professionnels des métiers de bouches en Ile-de-France. Via une plateforme digitale, Califrais donne accès à plus de 4 000 références de produits alimentaires proposés par les 110 grossistes présents sur le marché. En bonne start-up, elle est partie de la technologie pour optimiser les process logistiques, la relation client et le transport afin de proposer des tarifs attractifs et de baisser l'empreinte carbone. Califrais dispose également

d'une flotte en propre de 5 camions au gaz qui effectuent les livraisons aux restaurateurs. Leur utilisation associée à l'optimisation des tournées a permis d'économiser 54 750 kilomètres, soit 12 166 kg de CO₂ en 2020. « D'un système souvent archaïque où les restaurateurs passaient commande aux différents fournisseurs par téléphone, SMS ou fax sans visibilité sur les délais de livraison, les clients sont passés avec Califrais à une plateforme digitale et à une prestation logistique complète et mutualisée. Califrais leur donne accès à un plus large choix de produits, à des tarifs attractifs et qui permet de réduire l'empreinte carbone », se félicite Simon Bussy, l'un

des co-fondateurs et directeur technique de Califrais. Selon lui, la force de l'entreprise réside dans son laboratoire et l'équipe de développement spécialiste des algorithmes d'intelligence artificielle.

DES ALGORITHMES POUR PRÉDIRE LA VARIABILITÉ

Des fonctions poussées d'analyse du marché, des flux, de la saisonnalité des produits frais permettent ainsi de maîtriser la forte variabilité des prix pour les clients restaurateurs. « Nous modélisons cette variabilité afin de faire des prévisions sur l'évolution des cours des produits et l'évolution de la demande. Cela permet d'améliorer la disponibilité des stocks et de garantir des prix attractifs et négociés sur le long terme avec les grossistes. On traite des millions de contraintes simultanément afin de calculer chaque



jour la meilleure qualité de service et de mettre en avant les produits disponibles dans l'optique de réduire le gaspillage alimentaire », précise Simon Bussy. Aujourd'hui Califrais veut mettre à disposition de l'ensemble des fournisseurs de Rungis ses propres outils qu'il a développés : préparation de commande, gestion des stocks, traçabilité, optimisation de tournées, information sur la disponibilité, saisonnalité des produits frais, origines, conditionnements et prix. La start-up a noué des partenariats avec des transporteurs spécialisés



« ON TRAITE DES MILLIONS DE CONTRAINTES SIMULTANÉMENT AFIN DE CALCULER CHAQUE JOUR LA MEILLEURE QUALITÉ DE SERVICE. »

**SIMON BUSSY,
CO-FONDATEUR ET
DIRECTEUR TECHNIQUE
DE CALIFRAIS.**

pour étendre ses capacités de livraison et ambitionne de se développer sur le marché national. Elle prévoit aussi d'introduire prochainement la recommandation intelligente de produits sur la plateforme, en fonction des typologies de clients et de la saisonnalité. ■

Renaud Chasle

