



**Califrais vous explique comment l'éco-responsabilité s'invite dans la cuisine des chefs parisiens.**

**Avec son application, Califrais s'engage en 2019 à devenir fournisseur privilégié des chefs cuisiniers parisiens en permettant aux professionnels d'adopter une démarche éco-responsable dans leur processus d'approvisionnement.**

Aujourd'hui l'approvisionnement en produits frais des restaurants est complexe, peu digitalisé et peine à s'orienter vers une démarche éco-responsable. Pourtant, nombreux sont les professionnels à vouloir adopter des initiatives écologiques en réponse à l'attention grandissante des consommateurs face à des critères et des pratiques éco-responsables.

A l'image de ces labels qui certifient l'engagement des restaurateurs, Califrais, propose une **application éco-responsable qui centralise et simplifie le processus d'approvisionnement des restaurants.**

Cette plateforme digitale offre gain de temps et flexibilité aux professionnels et a pour objectif de **mutualiser les achats** en produits frais en se positionnant comme fournisseur privilégié.

Motivé par une démarche écologique, le service Califrais propose de passer de 6 à 1 interlocuteur pour commander des **produits labellisés agriculture biologique, Ecocert** ou issus de **petits producteurs** et cela en tous types de produits frais (boucherie, produits de la mer, fruits et légumes, crèmerie et épicerie).

Côté logistique, la start-up **réduit son impact sur l'environnement** en livrant chaque matin la marchandise, commandées la veille, depuis son entrepôt de Rungis jusque dans les cuisines du restaurant, aidée par une **flotte de camions roulant au gaz naturel**. Chaque mois, Califrais permet de **réduire de 630 kg le nombre d'émission de CO<sub>2</sub>** rejetées dans l'atmosphère.

*" Un restaurateur peut avoir entre 3 et 6 fournisseurs différents, ce qui implique un nombre de livraisons quotidiennes élevé et une quantité importante de polluants rejetés dans l'air ", explique Pierre Levy co-fondateur de Califrais.*

Par ailleurs, Califrais revendique un **engagement zéro papier** en dématérialisant tous les documents (bons de livraison, factures) accessibles instantanément sur l'application.

*" L'idée avec Califrais est de permettre au restaurateur de se consacrer à son cœur de métier tout en lui permettant de réaliser une transition écologique", ajoute Pierre Levy.*