



C'est bon,  
c'est maison



maison RECAPÉ  
restaurateur pour collectivités



## Notre histoire

La première boucherie Recapé a été créée en 1945 par Charles Recapé, à Lanta (31), au Sud-Est de Toulouse. Reprise par son fils Max Recapé, celui-ci a créé en 1974 la société Recapé afin de poursuivre son développement. En 2002 l'entreprise a développé une nouvelle branche d'activité: la restauration collective; en se différenciant par la qualité des produits et le Fait Maison (ex: purées 100% légumes Fait Maison).

Aujourd'hui l'entreprise compte 6 boucheries dans l'Est toulousain ainsi qu'un atelier de découpe de viande de porc et de fabrication de charcuteries, de conserves et de plats cuisinés à Revel (site de 5000m<sup>2</sup> au coeur de l'Occitanie).

## Notre terroir

Nous privilégions les circuits courts et travaillons des matières premières de qualité avec des producteurs, abatteurs et transformateurs locaux.

Nous avons créé des filières en partenariat avec nos agriculteurs locaux:

- porc Bleu-Blanc-Coeur et origine Occitanie
- boeuf race à viande Bleu-Blanc-Coeur et origine Occitanie
- volaille origine Périgord

En favorisant le local nous limitons notre impact environnemental ; moins de 100 km (pour le porc) et moins de 200 km (pour le boeuf), séparent nos agriculteurs de l'abattoir et de notre atelier de fabrication.

Nous avons également créé avec Terra Alter un partenariat d'approvisionnement de **légumes de saison Bio et locaux** (Origine Occitanie: tomates, courgettes, aubergines).



## Nos exigences

La qualité de nos produits carnés ne peut exister sans une bonne alimentation des animaux. C'est pour cela que nous adhérons à la démarche **Bleu-Blanc-Coeur** depuis 2016.

Objectif: améliorer la **qualité nutritionnelle** du champ à l'assiette tout en réduisant l'**impact environnemental**. Les animaux reçoivent une alimentation variée à base de céréales (produites à 90% sur l'exploitation) et de lin (source d'Oméga 3). Ainsi mieux nourris et en bonne santé, les animaux produisent une viande de qualité, **naturellement enrichie en Oméga 3**.

Vous proposer des **produits naturels** est notre force c'est pourquoi la majorité de nos recettes est **sans additif** (en parallèle nous continuons à chercher des alternatives naturelles pour nos autres recettes). Nous avons créé nos propres recettes de fonds de sauces (légumes, volailles et veau) 100% naturels.



# Nos engagements RSE



Nous créons des partenariats avec des filières d'agriculteurs locales afin de garantir une juste rémunération des producteurs.

Nous mettons tout en oeuvre pour **limiter notre empreinte environnementale** :

- notre atelier de production est doté d'un système permettant de récupérer les calories de nos groupes frigorifiques et de notre chaudière pour préchauffer l'eau
- nous avons investi dans des groupes de froid et des brûleurs auto-régulant afin de réduire notre consommation énergétique
- nous utilisons le principe de l'osmose inverse afin d'obtenir une eau déminéralisée et ainsi améliorer le rendement de notre chaudière

Toutes ces actions ont été reconnues dans le cadre de certificats d'économie d'énergie.

Notre engagement dans la démarche Bleu-Blanc-Coeur a également un impact positif sur notre démarche environnementale :

- il favorise la biodiversité en ré-implantant des cultures anciennes (lin, luzerne, lupin,...)
- il réduit nos émissions carbone de 15% sur l'agriculture bovine

# Nos activités



Nous réalisons dans notre atelier toute la **découpe de viande de porc**, et nous perpétons les **recettes traditionnelles** au travers de nos **charcuteries** fraîches, sèches et cuites ainsi que nos **conserves** et plats cuisinés.

Nous créons toujours sur de **nouvelles recettes** mêlant saveurs, variété des produits et naturalité: choucroute de la mer, gaspacho de tomates... Nous avons également créé, des recettes de plats complets végétariens: paella aux légumes, colombo de courgettes, dahl de lentilles, couscous végétarien...

# Nos réseaux de distributions



Nous commercialisons nos charcuteries et plats cuisinés dans nos 6 boucheries dans l'Est toulousain. Par notre activité de cuisine centrale, **nous livrons 3 500 repas/jour dans la restauration collective** en Haute-Garonne (31), dans le Tarn (81) et dans l'Aude (11).

En RHD, de nombreux acteurs nous font confiance: la Région Occitanie, la Région Aquitaine, la Clinique Pasteur, la Mairie de Toulouse,...



Maison Recapé - [www.recape.fr](http://www.recape.fr)

ZI de la pomme  
6 avenue Paul Sabatier  
31250 Revel

Tél.: 05 61 83 78 17  
Fax: 05 61 83 08 99  
E-mail: [recape@recape.fr](mailto:recape@recape.fr)