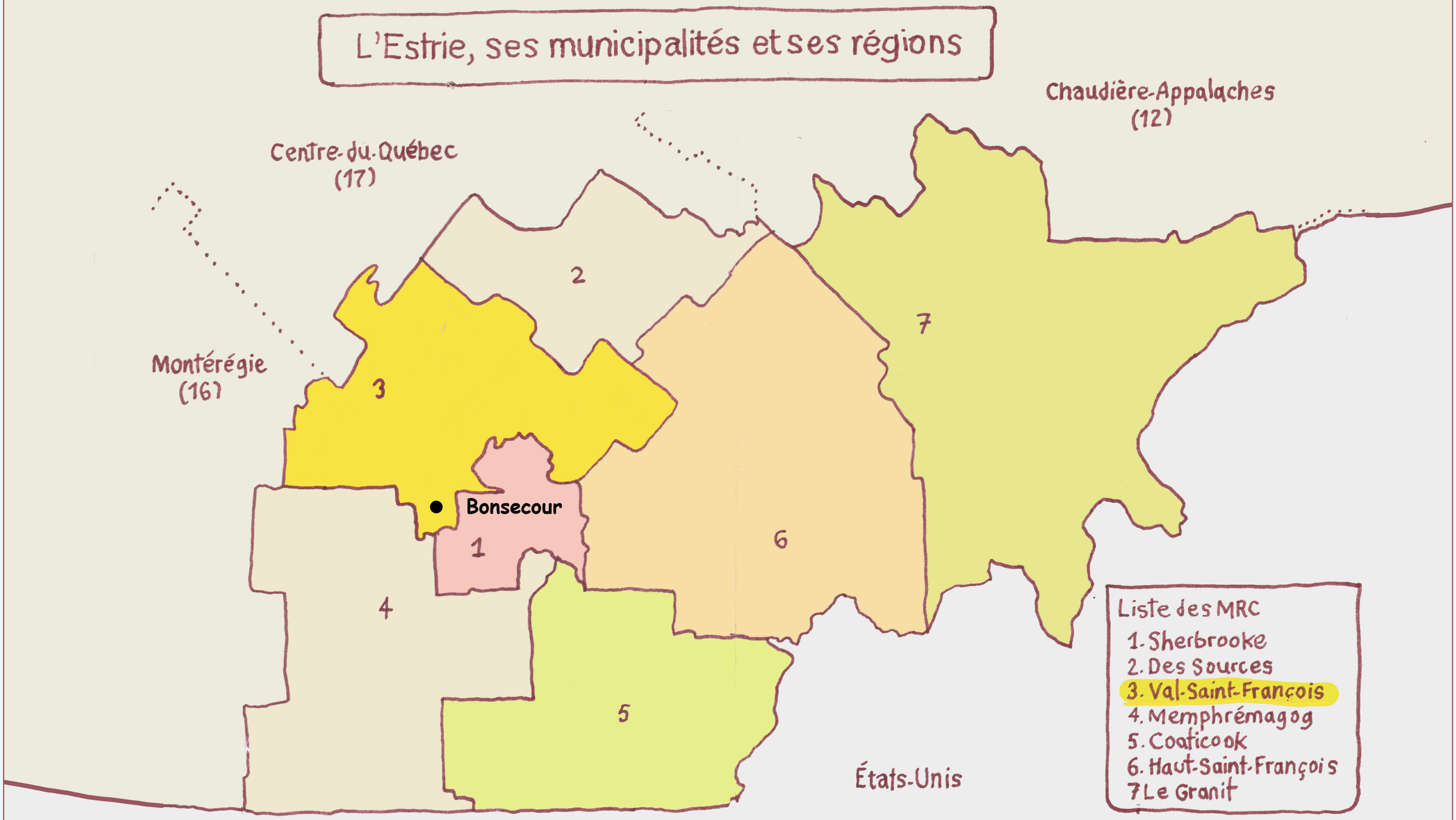


Boucherie Coutu & Frères

Bonsecour

L'Estrie, ses municipalités et ses régions





Pascal Coutu

lumière

Les moissons de la chair

La Boucherie Coutu et Frères s’est développée comme un maillon essentiel entre les éleveurs de la région et les consommateurs.





À Bonsecours, entre les rangs agricoles et les routes secondaires de l'Estrie, la Boucherie Coutu et Frères incarne le prolongement naturel de la ferme et du travail des éleveurs. C'est dans un environnement familier et exigeant que Pascal Coutu a construit sa manière d'être boucher.

—

Installé depuis 2011 dans un ancien abattoir, il propose avec ses frères une formule complète qui fait leur force : hébergement des animaux, acheminement à l'abattoir de Coaticook, découpe personnalisée pour les producteurs et vente en magasin.





D’une ferme porcine à une boucherie

Pascal est né sur la ferme porcine familiale à Sainte-Anne-de-la-Rochelle. Avec ses deux frères, Adam et Francis, il a grandi au rythme des saisons et du travail à accomplir. En 2007, son père, Louis Coutu, achète une ferme à Béthanie où se trouve une ancienne boucherie fermée. À la sortie du secondaire, Pascal entreprend une formation en boucherie, puis passe quelques étés à aider à l’abattoir de son oncle où il découvre les exigences du métier. Cette vocation devient naturellement sa voie.





En 2009, son père lui propose de relancer la boucherie sur la terre à Béthanie. L'atelier prend tranquillement forme grâce à d'importants investissements. Pascal y transforme alors une partie des porcs de la ferme familiale, en plus d'autres animaux élevés dans la région.

Deux ans plus tard, les trois frères s'associent afin de pouvoir acquérir le site d'un ancien abattoir en faillite à Bonsecours. Puis une décennie plus tard, ils effectuent une deuxième phase de travaux qui leur permettra de rapatrier les installations de la boucherie de Béthanie sur place.





Un métier qui change avec le temps

En 17 ans de carrière, Pascal a vu les attentes des clients se transformer. Autrefois, la découpe rouge, plus ou moins grossière, dominait. Aujourd'hui, la clientèle cuisine moins et demande de petites portions, des découpes fines et des produits prêts à servir. La transformation prend alors plus de place. Dans l'arrière-boutique, on prépare jambons, bacon, smoked meat, saucisses, terrines, et autres produits cuisinés et fumés.





L’expertise Wagyu : voir le bœuf autrement

Depuis près de dix ans, la boucherie développe une expertise reconnue dans la découpe du bœuf Wagyu. Cette viande fortement persillée nécessite une lecture différente de la carcasse. Des pièces rarement valorisées sont mises en évidence comme le Denver steak et le faux-filet de palette. Cette spécialisation attire une clientèle de l’ensemble du Québec et de l’Ontario. Chaque mois, plusieurs bœufs Wagyu sont découpés pour des épiceries spécialisées, des restaurants, des distributeurs et des particuliers.





Pistou : donner une deuxième vie aux déchets

En 2025, la boucherie acquiert Pistou, une entreprise de nourriture pour animaux, afin de donner une deuxième vie aux résidus carnés. Abats, tendons, foies deviennent ainsi des gâteries pour chien en format congelé ou en divers produits lyophilisés. Bien qu'il reste encore beaucoup de chemin à parcourir avant de pouvoir valoriser tous les déchets, les frères perçoivent cette avenue comme logique, autant du point de vue de la rentabilité que pour éviter le gaspillage. C'est un bel exemple d'économie circulaire.



Ci-haut la ferme porcine famillliale, fondée par Louis Coutu et Manon Roy en 1987. Suite à des décennies de travail acharné, ils s’apprêtent aujourd’hui à léguer le fruit de leur labeur à leurs fils.

La mort est un maillon de la vie.

Avec la participation financière de :

Québec

MRC DU VAL-SAINT-FRANÇOIS

Développement Val-Saint-François
2026 — Photoreportage, graphisme
et coordination: Jean Gardy Philistin
Éliot B. Lafrenière et Véronique Gagnon