

**Découvrez le parcours de Pascale
Thebault, dirigeante Quintin
Viande.**

Pascale Thébault, dirigeante Quintin Viandes

Mise à jour le 01 septembre
2021

Quintin Viandes est un abattoir privé installé depuis 1913 dans le centre de Quintin. Pascale et Henri Thébault aiment à rappeler qu'ils sont à la tête d'une entreprise artisanale. « *Contrairement aux grandes structures industrielles mono-espèce, nous abattons des bovins, des veaux, des porcins et des ovins,* explique la dirigeante. *Nous n'avons pas de chaîne automatique. Ce sont les hommes qui donnent la cadence! Nous traitons de petites quantités – cela peut être une seule bête - et nous faisons du sur-mesure pour nos clients.* » Ces derniers ont d'ailleurs la possibilité d'assister à la découpe des carcasses et de donner leurs consignes directement au boucher.

L'activité de Quintin Viandes connaît un vrai essor. Pour y répondre, Pascale et Henri Thébault ont pris la décision d'agrandir Quintin Viandes. *Ainsi, un site découpe* et une boucherie en libre-service sont créés à Saint-Brandan. Les produits la Viande d'Henri, la marque propre de Quintin Viandes, y seront vendus aux particuliers.

“

L'arrière pays de la Baie de Saint-Brieuc est accueillant. Nous y avons trouvé notre place et nous y développons notre entreprise en toute sérénité. Si c'était à refaire, je n'hésiterais pas à choisir ce même cadre de vie.

Quintin viandes

📍 5 Rue de la Madeleine
22800 Quintin

☎ 02 96 74 92 29



www.quintin-viandes.fr (<http://www.quintin-viandes.fr/>)