

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

16 avril 2026

Bobet Matériel se positionne sur le marché du fromage

Salon du fromage et des produits laitiers

7-9 juin 2026 – Porte de Versailles - Paris

Stand : 7.1 R 013

Pour sa première participation au salon professionnel du fromage et des produits laitiers de Paris, Bobet Matériel présentera 3 nouveaux équipements, issus de son savoir-faire largement reconnu auprès des acteurs de l'agroalimentaire depuis près de 50 ans.

Ces matériels – une trancheuse, une partisseuse et une brosseuse à fromage - entièrement conçus et fabriqués dans ses ateliers inox français, présentent une réelle valeur ajoutée en termes d'hygiène et de praticité.

Si Bobet Matériel, spécialiste des fournitures et matériels pour les professionnels de l'agroalimentaire (160 collaborateurs – 55 M€ de CA), travaillait déjà avec des acteurs du fromages et des produits laitiers, l'accompagnement était relativement ponctuel et sur-mesure. Une brosseuse à mimolette et plusieurs presses à fromage avaient ainsi vu le jour.

Aujourd'hui, fort de son savoir-faire agroalimentaire facilement transposable au fromage et de ses capacités de création et production inox (plus de 1 500 tonnes transformées chaque année), le fabricant souhaite pleinement intégrer ce marché dans sa stratégie long terme.

Pour cela, il s'appuie sur 3 nouveaux équipements, destinés à être référencés en standard dans son catalogue, et dont les prototypes seront présentés début juin sur le salon :

Trancheuse à fromage « HYGICUTpro »

Afin de trancher avec facilité les fromages à pâte molle (mais aussi le foie gras, le beurre, etc.), Bobet Matériel se dote d'une roquefortaise fabriquée dans ses ateliers.

- Hormis le socle (en polyéthylène à haute densité), elle est entièrement conçue en inox alimentaire pour une **hygiène parfaite** : colonnes, poignée, ressorts, visseries jusqu'au fil tranchant (fabriqué chez Manulutex, autre filiale du Groupe Bobet).
- D'une mécanique simplifiée (juste 2 ressorts), l'appareil est **facile à entretenir** et à démonter.
- Doté d'une rainure de repérage, il permet de trancher des **fromages jusqu'à 210 mm de diamètre et 120 mm de hauteur**.
- Léger, il **se déplace** aisément et passe entièrement au **lave-vaisselle**.



Dimension totale : 220 mm (l) x 310 (L) x 473 (h)

Poids : 3,4 kg

Partisseuse à fromage « HYGICUTpro+ »

Autrement appelé « guillotine », cet équipement découpe de façon simple, optimale et propre les fromages à pâte dure, mais aussi les gros légumes.

- Sa conception – sans corps creux et à base de matériaux agréés en alimentaire - garantit une **hygiène maximale**. Il est ainsi composé de 2 plateaux en polyéthylène à haute densité, d'une structure (colonnes, poignée, ressort, visserie et lame) en inox AISI 304L et de paliers de glissement en plastique alimentaire.
- Son bras de levier démultiplie la force du tranchage pour **assister l'opérateur** dans la coupe.
- Posé sur une table ou un comptoir, son **utilisation est sécurisée** par un système de ressort qui rend la lame inaccessible au repos.
- Doté d'une rainure de repérage, il est capable de trancher des **meules jusqu'à 270 mm de diamètre et 150 mm de hauteur**.
- Facile à entretenir, sachant que les plateaux passent au lave-vaisselle.



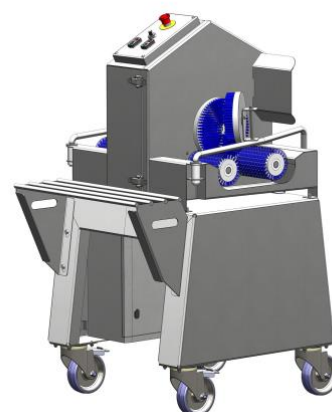
Dimension totale : 420 x 518 Ht 541mm

Poids : 18 kg

Brosseuse à fromage

Mettant à profit son expertise en matière de brossage (invention du premier lave-botte électrique au monde en 1984), Bobet Matériel a conçu un équipement permettant d'assister l'opérateur lors de l'affinage en garantissant un **brossage uniforme et simplifié** du fromage.

- Il **limite les manipulations** en centralisant toutes les étapes d'emmorageage du fromage.
- Doté d'une structure en acier inoxydable AISI 304L et de brosses en matériaux agréés contact alimentaire, il garantit une **hygiène parfaite**.
- Eco-conçu et démontable sans outils, il est **facile à utiliser et à entretenir**.
- Il fonctionne en **circuit fermé pour l'aspersion d'eau ou de saumures** (option)
- Plusieurs **jeux de brosses** (doux, moyen ou fort) sont proposés et la vitesse de rotation de celles-ci peut également varier (option).
- Il est capable d'accueillir des fromages **de 250mm à 350 mm de diamètre, et de 50 à 120 mm de hauteur**.



Dimension totale : 710 mm (l) x 976 (L) x 1368 (h)

Poids : 190 kg

Alimentation en 400V triphasé.

Puissance des moteurs : 3x 0.25 kW

Contact presse : Sylvie Le Roux - 06 28 69 05 24

A propos de : Le Groupe Bobet est un acteur majeur depuis 1978 sur le secteur de la fourniture pour les industries agro-alimentaires, en France comme à l'international (CA 2025 : 99 millions € consolidés) – 445 salariés dans le Monde / 340 en France - filiales au Brésil, en Hongrie et au Portugal – distribution dans 80 pays du monde.

Le groupe couvre plusieurs savoir-faire spécifiques au travers de différentes entités :

- Bobet Matériel - négoce et fabrication inox d'équipements pour l'agroalimentaire
- Manulutex - fabricant d'équipements de protection individuelle (inox et traditionnels)

- Termet - spécialiste des équipements pour abattoirs
- FT2A - formations terrains et audits pour l'agroalimentaire
- Volatek - équipements et process liés à l'abattage de volailles
- Fésia - distributeur de gros équipements pour l'agroalimentaire et les métiers de bouche
- JMC Inox - fabricant de cuisines professionnelles inox sur-mesure ou haut de gamme
- Facomia - fabricant de machines pour abattoirs (atelier inox)