

gifam

Le groupement des marques
d'appareils pour la maison



Tout savoir sur la machine à café

Les chiffres-clés de la machine à café

▷ Parc des machines à café

- Un parc de 11,9 millions de cafetières électriques filtres, présent dans 40% des foyers français en 2020 (Kantar).
- Un parc de 16,7 millions cafetière à dosettes ou à capsules, présent dans 53% des foyers français en 2020 (Kantar).
- Un parc de 3,0 millions de machines expresso et combinés, présents dans 10% des foyers français en 2020 (Kantar).

▷ Ventes des machines à café

- 3,524 millions de cafetières filtres vendues en 2020 (GfK).
- 1,564 million de machines expresso (dont capsules expresso et hors machines full auto) vendues en 2020 (GfK).
- 432 090 machines full auto vendues en 2020 (GfK)

Un appareil citoyen

▷ Qui consomme moins

Depuis le **1^{er} janvier 2015**, les machines à café sont pourvues d'un **système de gestion automatique permettant de réduire leur consommation d'énergie à 0,5W (1W dans certains cas) dès lors qu'elles ne sont plus sollicitées**, dans un délai raisonnable, pour délivrer une nouvelle boisson.

Cafetière à filtre dotée d'une verseuse en verre : 40 minutes au maximum après l'achèvement du dernier cycle de préparation du café ou 30 minutes après une phase de détartrage ou de nettoyage automatique,

Cafetière à filtre dotée d'une verseuse isotherme : 5 minutes au maximum après l'achèvement du dernier cycle de préparation du café ou 30 minutes après une phase de détartrage ou de nettoyage automatique,

Autres types de machines à café à usage domestique : 30 minutes au maximum après l'achèvement du dernier cycle de préparation du café ou 30 minutes au maximum après l'activation de l'élément chauffant.

30 minutes au maximum après l'achèvement d'un processus de détartrage ou de nettoyage automatique, sauf lorsqu'une alarme a été émise pour solliciter l'intervention de l'utilisateur afin d'éviter l'endommagement de l'appareil ou un accident.

60 minutes au maximum après l'activation de la fonction de préchauffage de la tasse.

Un concentré de technologies et d'innovation

▷ Un appareil bien pensé

La machine à expresso permet d'obtenir tout l'arôme du café au travers de la capsule qui renferme la quantité idéale de café.

La machine à expresso et la cafetière à filtre peuvent être dotées d'un broyeur permettant de choisir soi-même les arômes de son café, voire de composer de nouvelles saveurs. Les modèles à café moulu offrent toutes les conditions pour obtenir le goût du café recherché.

Des machines possèdent deux têtes pour préparer simultanément deux tasses de boisson.

Certaines machines possèdent un sélecteur d'arôme qui permet de doser la force de sa boisson.

D'autres permettent la préparation de toute une panoplie de boissons chaudes.

Les machines à café offrent un meilleur confort des commandes, des fonctionnalités mises en œuvre par la simple pression d'une touche.

▷ Un design en adéquation avec les cuisines d'aujourd'hui

Les machines disposent de design particulièrement abouti, de nouvelles formes et de nouvelles couleurs. Certaines se fondent parfaitement dans l'équipement des cuisines intégrées.

D'autres sont conçues à partir de nouveaux matériaux.

Un concentré de technologies et d'innovation

▷ Une gestion précise de l'eau

□ Le chlore, le calcaire et certains métaux lourds altèrent parfum et saveur du café. Pour éliminer ces altérateurs de goût et empêcher également la formation de tartre, des appareils sont dotés d'une cartouche filtrante.

▷ Des appareils plus silencieux

□ Le niveau sonore de certaines machines équipées d'un broyeur a été réduit.

▷ Des appareils connectés

□ De nombreux fabricants proposent des machines à café connectées qui apportent de nouvelles fonctionnalités aux consommateurs : programmation à distance, alerte d'un petit entretien à réaliser sur l'appareil, connaissance de l'état du stock de café disponible, voire commande automatique de café.



Des programmes et des fonctions

▷ Quels sont les différents programmes et fonctions qui existent ?

- La programmation** permet de préparer automatiquement la boisson à une heure déterminée à l'avance.
- La mémorisation** permet de disposer automatiquement de préparations différentes (café long, court...) selon des utilisateurs distincts.
- La pré-humidification du café** améliore sa qualité.
- Le sélecteur d'arôme** pour doser la force de sa boisson préférée : long, serré ou encore décaféiné.
- Le nettoyage et le détartrage automatiques** pour disposer en permanence d'un café optimal.
- Des **indicateurs visuels** pour connaître **le niveau de remplissage du réservoir d'eau et le besoin de remplacer la cartouche filtrante**.
- Le système de **gestion automatique qui réduit la consommation d'énergie de la machine à 0,5 W (1 W dans certains cas)**, dès lors qu'elle n'est plus sollicitée dans un délai raisonnable, pour délivrer une nouvelle boisson.

Utiliser, entretenir

▷ Comment bien utiliser sa machine à café ?

Choisir **le type de boisson**, sélectionner le degré d'arôme souhaité.

Respecter les préconisations du fabricant en matière d'eau. Utiliser de l'eau déminéralisée permet d'éviter la formation de tartre, mais celle-ci peut s'avérer trop douce et agressive pour les matériaux entrant dans la composition de l'appareil. À l'inverse, utiliser une eau minérale trop calcaire peut entartrer l'appareil. Certaines machines disposent de filtres intégrés qui évitent le dépôt de calcaire à l'intérieur de la machine.

▷ Comment entretenir sa machine à café ?

Le tartre empêche le bon écoulement de l'eau, altère le goût du café et détériore la machine ; un détartrage régulier, selon les recommandations du fabricant, permet de prolonger sa durée de vie.

Nettoyer régulièrement tous les accessoires de votre appareil en suivant les préconisations figurant dans la notice d'utilisation.

Suivre les consignes données par les indicateurs visuels (remplacer la cartouche filtrante, procéder à un nettoyage automatique...).

Recyclage

▷ Recyclage : que fait-on des appareils en fin de vie ?

Il existe trois solutions éco-responsables pour se débarrasser d'un appareil en fin de vie :

- S'il fonctionne encore, il peut être donné à un proche ou à une association telle qu'[Envie](#) ou [Emmaüs](#) pour être réemployé ;

- Il peut également être rapporté ou repris par le vendeur qui a l'obligation de le reprendre en cas de rachat d'un appareil neuf ;

- Il peut être apporté dans une déchèterie qui collecte les déchets d'équipements électriques et électroniques.

Le site www.ecosystem.eco recense les points de collecte agréés de la filière et vous permettra d'identifier la déchèterie la plus proche de chez vous.

Les marques

Les marques de machines à café du Gifam :

BEKO, BOSCH, BRANDT, BRAUN, DELONGHI, ELECTROLUX, KENWOOD, KITCHENAID, KRUPS, LAGRANGE, LIVOO, MAGIMIX, MIELE, MOULINEX, PHILIPS, RIVIEIRA & BAR, ROWENTA, SCHNEIDER, SIEMENS, SIMEO, SMEG, TEFAL, THOMSON, WMF.

À propos du Gifam

Groupement des marques d'appareils pour la maison, le Gifam rassemble une cinquantaine d'entreprises, grands groupes multinationaux et PME, qui accompagnent le consommateur au quotidien en proposant des produits innovants en électroménager et confort thermique électrique. Son rôle est d'animer et promouvoir la filière électroménager en soutenant l'innovation, la qualité et le service au bénéfice du consommateur.

Le Gifam a pour mission de représenter la profession auprès des pouvoirs publics, des médias et des acteurs institutionnels et d'informer les consommateurs sur le choix, le bon usage, l'entretien et le recyclage des appareils électroménagers et thermiques électriques. Le Gifam est adhérent de la FIEEC (Fédération des Industries Electriques, Electroniques et de Communication) et d'APPLiA (Home Appliance Europe).

