



50 ANS
de (r)évolution
dans la maison

LA PRÉPARATION CULINAIRE

HACHOIRS, BATTEURS, MIXEURS PLONGEANTS, BLENDERS, ROBOTS MULTIFONCTIONS OU ENCORE KITCHEN MACHINES : LA FAMILLE « PRÉPARATION CULINAIRE » REGROUPE UNE GRANDE DIVERSITÉ D'APPAREILS QUI ACCOMPAGNENT LE CONSOMMATEUR DANS LA PRÉPARATION DES REPAS.

HISTOIRE



1919

APPARITION DU PREMIER ROBOT

1919 - Herbert Johnson, ingénieur originaire de l'Ohio, invente le « H5 », premier batteur domestique de la marque KitchenAid.

1932 - Jean Mantelet, fondateur de Moulinex, invente le moulin à légumes.

1950 - Le premier robot Kenwood fait son apparition sous le nom de Kenwood Chef, encore utilisé aujourd'hui.

Années 1960

LIBÉRATION DE LA FEMME PAR L'ÉLECTROMÉNAGER

1960 - Moulinex développe de nombreux appareils de petit électroménager : le robot mixeur Charlotte, la centrifugeuse, la rôtissoire, le robot Marinette et lance la campagne publicitaire « Moulinex libère la femme ».

1971 - A la demande de sa femme, Pierre Verdun crée le robot Mixe de Magimix. Premier robot multifonctions à destination des particuliers, il pétrit, râpe, coupe, émule, hache et émince.

La même année arrive sur le marché le premier robot multifonctions Thermomix® VM 2000, un appareil capable de mixer et de cuire en même temps.



Milieu des
années 2010

L'ÈRE DES APPAREILS CONNECTÉS

Milieu des années 2010 - Apparition des robots culinaires connectés qui guident pas à pas le consommateur dans la réalisation des repas.



50 ANS D'INNOVATIONS



LES APPAREILS DE PRÉPARATION CULINAIRE ONT ÉVOLUÉ CONSIDÉRABLEMENT POUR FACILITER LE QUOTIDIEN DES CONSOMMATEURS. FOCUS SUR UNE INNOVATION PHARE DE CES CINQUANTE DERNIÈRES ANNÉES : LES ROBOTS CULINAIRES MULTIFONCTIONS.

Peser, mélanger, émincer, pétrir, mixer, battre, cuire à la vapeur, mijoter, émulsionner : les robots multifonctions sont des machines high-tech et design qui permettent de réaliser entrées, plats et desserts en toute simplicité avec des résultats professionnels. Ces dernières années, ils sont de plus en plus connectés ! Certains appareils proposent l'accès à des plateformes de recettes en ligne qui guident l'utilisateur tout au long de ses réalisations culinaires. D'autres offrent la possibilité de planifier ses menus et d'éditer automatiquement sa liste de courses. Ces appareils séduisent aujourd'hui de plus en plus de Français, amateurs comme chefs étoilés.

L'avenir réserve quelques belles avancées dans ce secteur. Equipés d'une commande vocale et connectés aux autres équipements du foyer, ces appareils seront capables de communiquer entre eux et avec les utilisateurs. Un robot connecté à un réfrigérateur pourrait par exemple proposer des recettes en fonction des aliments disponibles au frais et devenir ainsi un assistant culinaire toujours plus autonome.

PAROLES D'EXPERTS



DES FRANÇAIS ADDICTS ! LES APPAREILS DE PRÉPARATION CULINAIRE SONT PLÉBISCITÉS DEPUIS LONGTEMPS PAR LES CONSOMMATEURS. UN SUCCÈS EXPLIQUÉ PAR LA VOLONTÉ DE REVENIR AU « FAIT MAISON » ET LA QUÊTE DE RÉSULTATS TOUJOURS PLUS PROFESSIONNELS. EXPLICATIONS DE DAMIEN CHICAUD, DIRECTEUR STATISTIQUES ET ETUDES DU GIFAM.

Depuis la fin des années 2010, les Français privilégient de plus en plus le « fait maison ». Cela s'explique tout d'abord par le fait que cuisiner est source de plaisir pour 73% d'entre eux. Mais ce retour au « faire soi-même »

s'explique également par les grandes crises alimentaires qui nous ont poussé à faire plus attention à l'origine et à la qualité des ingrédients que nous consommons. En cuisinant soi-même, on peut contrôler tous les aliments qui entrent dans la recette et, in fine, maîtriser mieux son alimentation. Simples, pratiques, efficaces et ludiques, les appareils de préparation culinaire accompagnent le consommateur au quotidien et facilitent grandement la préparation des repas.

Dès lors, rien d'étonnant à ce que le marché des robots multifonctions soit si dynamique ! Le chiffre d'affaires a progressé de 24,6%** en 2014, 32,6%** en 2015, et 19,2%** en 2016. C'est clairement une tendance de fonds qui touche le plus grand nombre. En 2017, le marché a augmenté de 9,7%** : 449 000** produits se sont vendus pour la seule catégorie « robots multifonctions ». Un tel succès est dû au très dynamique segment chauffant, des appareils capables de cuire les aliments et d'assister les consommateurs dans la réalisation de leurs recettes.

*TNS Sofres **GfK

3 CHIFFRES CLÉS

325 MILLIONS*

d'euros de CA en 2017 pour la famille préparation culinaire

449 000*

robots culinaires vendus en 2017

25%**

d'appareils offerts en cadeaux

* données GfK février 2018

** données TNS Sofres 2015

LES CONSEILS DES FABRICANTS



**QUELS APPAREILS CHOISIR ?
COMMENT LES UTILISER
ET LES ENTREtenir ?**

Pour guider les consommateurs dans leur choix et les accompagner dans l'utilisation et l'entretien de leurs appareils, le Gifam propose un guide pratique à télécharger. Ce guide témoigne de l'engagement des fabricants membres du Gifam en faveur de la diffusion d'une information fiable au consommateur.

**TÉLÉCHARGER
LE GUIDE PRATIQUE**