gifam
Le groupement des marques d'appareils pour la maison

N°6 # Décembre 2018

50 ANS
de (r)évolution dans la maison

LES APPAREILS DU **PETIT DEJEUNER**

LE MATIN, À CHACUN SES ENVIES ET SES PRÉFÉRENCES EN MATIÈRE DE PETIT DÉJEUNER : CAFÉ FILTRE, CAFÉ EXPRESSO, THÉ, JUS DE FRUITS FRAIS, TARTINES GRILLÉES, DE NOMBREUX APPAREILS DU PETIT ÉLECTROMÉNAGER PERMETTENT DE PRÉPARER UN RÉVEIL MALIN.

HISTOIRE

Copyright : Groupe SEB

Années 1970

LES APPAREILS DU PETIT DÉJEUNER SE MODERNISENT

1972 - Invention de la cafetière électrique à filtre qui combine les systèmes d'infusion et de percolation et permet de garder le café au chaud.

1974 - Le « grille tout pain » permet de griller des tranches de baguettes, trop épaisses pour les premiers grille-pains et marque le début du succès des grille -pains en France.

1980 - Déjà plus de la moitié des ménages français sont équipés en cafetières électriques*.
*Source : Credoc

Années 1980-90

À LA RECHERCHE DE RÉSULTATS PROFESSIONNELS

1985 - Les premières machines à café automatiques permettent d'obtenir un café fraîchement moulu juste avant de délivrer votre expresso.

1991 - Les premières machines à expresso compatibles avec les capsules de café en aluminium inventées par Nestlé arrivent en France où elles rencontrent un véritable succès.

1999 - 17 % des ménages français choisissent le presse-fruit électrique permettant d'obtenir une quantité de jus plus importante sans effort**.
**Source : Gifam

Copyright : Delonghi

Copyright : SMEG

Depuis 2000

LA TENDANCE "HEALTHY"

2002 - La première machine à café en dosettes souples vendue en grande surface va démocratiser le café "portionné".

2009 - Inventées en 1956, les bouilloires électriques équipent 46 % des ménages français**.

2014-2017 - Les appareils à jus connaissent une croissance exponentielle dans les foyers français qui souhaitent consommer plus sainement.
**Source : Gifam

TÉLÉCHARGER LES IMAGES

50 ANS D'INNOVATIONS

Dès les années 1920, le grille-pain automatique capable d'éjecter le pain après un temps de cuisson prédéfini figure parmi les nouveaux appareils électriques conçus pour faciliter les tâches domestiques de la femme dite "moderne". Alors perçu comme un objet de luxe dont l'acquisition témoignait d'une certaine réussite sociale, le grille-pain équipe aujourd'hui 79,4 % des ménages français. Au cours des cinquante dernières années, il s'est doté de plusieurs fonctionnalités comme le thermostat à plusieurs niveaux, le ramasse-miettes, ou encore le réchauffe-viennoiserie. Comme de nombreux appareils de petit électroménager - et notamment les bouilloires - il revêt des couleurs, arbore des styles variés et apporte une touche design dans la cuisine.

PARMI LES APPAREILS DU PETIT DÉJEUNER, LES MACHINES À CAFÉ ONT CONNU LES PLUS GRANDES TRANSFORMATIONS, GRÂCE À DEUX TENDANCES : LA RECHERCHE DE RÉSULTATS PROFESSIONNELS ET L'HYPERPERSONNALISATION.

Dans les années 1990 et 2000, le monde entier se prend de passion pour le café. Les fabricants s'associent alors avec Nespresso pour créer des machines dédiées à son nouveau système de café gourmet en capsule qui permet à tous, grâce à une pression de plus de 15 bars, de savourer, à la maison, un expresso digne de ceux servis dans les cafés.

Depuis une dizaine d'années, le succès du café "portionné" ou "prédosé" a permis une hyperpersonnalisation de la consommation de café et autres boissons chaudes qui se boivent désormais à la tasse et selon les goûts de chacun. Les marques de dosettes et capsules de café multiplient les variétés. Des machines entièrement automatiques permettent de préparer expressos, cappuccinos et lattes parfaits en un seul geste. Enfin, les appareils "professionnels", qui permettent notamment de choisir la longueur et l'intensité de son café trouvent progressivement leur place dans les cuisines des foyers français.

Aujourd'hui, certaines machines expresso sont entièrement connectées : elles enregistrent les préférences de chacun et peuvent être pilotées à distance depuis un smartphone .

3 CHIFFRES CLÉS

10 MILLIONS*
d'appareils électriques pour le petit déjeuner vendus au en 2017

307 000*
centrifugeuses et extracteurs de jus vendus en 2017

32%**
de foyers équipés de machines à café à dosette en 2017 et 24% de machines à café en capsules

*Données GfK 2017
**Étude Kantar TNS 2017

PAROLES D'EXPERTS

ANDRÉ DOT, PRÉSIDENT DE LA COMMISSION PEM DU GIFAM NOUS EXPLIQUE COMMENT L'ESSOR DE LA TENDANCE "HEALTHY FOOD" A CONTRIBUÉ AU DYNAMISME ET À L'INNOVATION DES CENTRIFUGEUSES ET EXTRACTEURS DE JUS.

En réponse à l'attention croissante que les Français portent à leur alimentation, la « healthy food » connaît un succès grandissant depuis le début des années 2010. Cette tendance, qui consiste à consommer de manière plus responsable, met à l'honneur les produits sains et naturels ainsi qu'une alimentation variée et respectueuse de notre environnement.

Les jus de fruits et légumes fraîchement pressés, par exemple, offrent un apport en vitamines et minéraux plus important que les jus du commerce. Ils présentent aussi l'avantage de se conserver plus longtemps et permettent d'éviter des emballages inutiles. Il n'est donc pas surprenant que les centrifugeuses et extracteurs de jus aient connu les plus fortes progressions en 2017, en valeur et en volume, de tous les appareils de la famille du petit déjeuner.

Près de 150 000 centrifugeuses et extracteurs de jus ont ainsi été vendus sur le premier semestre 2018*, la très grande majorité étant des premières acquisitions. Sur les 2,8 millions de foyers français équipés de centrifugeuses ou d'extracteurs de jus en 2017, 50% déclarent utiliser leur appareil au moins une fois par semaine*

Avant d'aller plus loin, il peut être utile de rappeler quelle est la différence entre centrifugeuse et extracteur de jus. La centrifugeuse sépare le jus des éléments solides (peau, fibres) grâce à l'action centrifuge, tandis que l'extracteur de jus écrase les fruits et légumes grâce à la puissance de son moteur. La centrifugeuse n'a besoin que de quelques secondes pour réaliser un jus de fruits et légumes l'extracteur de jus, quant à lui est d'une plus grande polyvalence puisque, selon les modèles, il permet de réaliser en plus des jus, des laits végétaux, des sorbets, ou encore des smoothies.

Pour répondre aux demandes des consommateurs en quête de naturel et d'authenticité, les fabricants continuent d'innover pour proposer des appareils toujours plus compacts et performants. Les extracteurs de jus les plus récents sont équipés d'un panneau de commande qui permet d'adapter la vitesse de rotation de la vis au type de fruits ou de légumes à presser, d'un système de vis jumelées qui broie les aliments en différentes étapes, ou encore d'un moteur à entrainement magnétique, plus durable et plus silencieux.

*Étude Kantar TNS 2017

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 nos guides pratiques à télécharger. Ces guides témoignent de l'engagement des fabricants membres du Gifam en faveur de la diffusion d'une information fiable au consommateur.

TÉLÉCHARGER NOS GUIDES PRATIQUES