



LES APPAREILS DE CUISSON ALIMENTAIRE

GRACE AUX FOURS ENCASTRABLES, CUISINIÈRES, MICRO-ONDES, HOTTES OU ENCORE TABLES DE CUISSON, PLUS BESOIN D'EN FAIRE TOUT UN PLAT POUR DEVENIR UN VÉRITABLE CORDON BLEU !

HISTOIRE



Années 1960-70

LA TRANSFORMATION PROGRESSIVE DES APPAREILS DE CUISSON TRADITIONNELS

1963 - L'entreprise Faber produit la toute première hotte aspirante de cuisine, permettant d'évacuer les vapeurs et fumées de cuisson.

1969 - La technologie Pyrolyse réduit le nettoyage de la cavité du four électrique à un simple coup d'éponge !

Fin des années 1970 - Le four encastrable électrique rencontre un succès croissant au fur et à mesure de la diminution du coût de l'électricité.

Années 1980-90

L'ARRIVÉE DE NOUVEAUX APPAREILS DE CUISSON

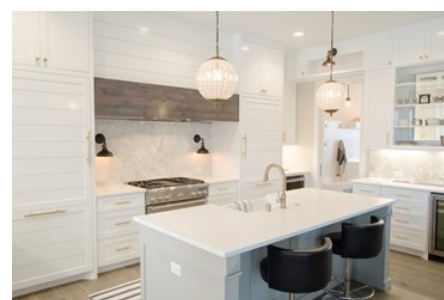
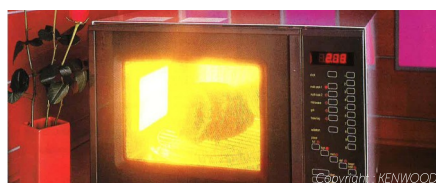
1981 - Le four à micro-ondes est présenté au Salon des arts ménagers. En 1990, il devient un objet de consommation courante pour la moitié des Français*.

Fin des années 1980 - La table de cuisson vitrocéramique s'invite dans les cuisines des particuliers.

1990 - Innovation de l'année, la table de cuisson à induction développée par Thomson permet une montée rapide en température, source d'économies d'énergie par rapport aux autres appareils de cuisson, ainsi qu'une maîtrise parfaite des températures de cuisson.

Au cours des années 1990 - Les cuisinières se modernisent et s'équipent à leur tour des technologies vitrocéramique et induction.

*Gifam



Années 2000 à aujourd'hui

PLUS D'ESTHÉTIQUE ET DE SÉCURITÉ

2002 - Le Gifam lance sa marque figurative collective « porte froide » : un logotype apposé sur les portes des fours et cuisinières permet d'attester des faibles températures de façade pour plus de sécurité dans la cuisine.

2003 - L'étiquette énergie fait son apparition sur les fours.

Fin des années 2000 - La cuisine, désormais ouverte sur le salon, devient une véritable pièce à vivre : les hottes filots et les hottes décoratives murales sont très appréciées pour leurs qualités esthétiques.

2015 - L'étiquette énergie s'applique aux hottes de cuisine.

50 ANS D'INNOVATIONS



DEPUIS LA FIN DES ANNÉES 1950, LES INNOVATIONS CONSTANTES DES FABRICANTS D'APPAREILS DE CUISSON ONT PEU À PEU FAÇONNÉ L'APPARENCE DES CUISINES MODERNES ET NOTRE FAÇON DE CUISINER.

La démocratisation du four à micro-ondes dans les années 1990 constitue l'une des pierres angulaires de cette évolution. Sa popularité s'explique par le besoin des femmes actives, alors de plus en plus nombreuses, de gagner du temps en cuisine. Il s'avère notamment très pratique pour décongeler les produits surgelés, eux aussi en plein essor. C'est aujourd'hui un appareil essentiel à toute cuisine moderne.

Vers la fin des années 1960, certains fours dotés de systèmes de nettoyage automatique font gagner un temps considérable aux ménagères (la Catalyse en 1967). En 1969, la Pyrolyse fait son apparition en France : ce procédé permet d'éliminer les graisses et autres impuretés de la cavité du four en la chauffant à très haute température.

Dans les années 2000, la cuisine s'ouvre sur le salon et devient une véritable pièce à vivre. Les appareils de cuisson doivent désormais répondre à des critères esthétiques : fours, tables de cuisson et hottes se coordonnent pour une parfaite harmonie. À côté des traditionnels noir et blanc, l'inox devient un incontournable. Autre phénomène marquant de cette adaptation des appareils à la cuisine moderne : l'apparition de nouvelles hottes design comme la hotte « décorative box » et la hotte « îlot ».

L'ouverture de la cuisine sur le salon motive par ailleurs la mise en place de nouvelles mesures de sécurité, les appareils de cuisson devenant plus facilement accessibles par les enfants. Conscients de cet enjeu, les fabricants du Gifam proposent à partir de 2002 des fours à pyrolyse à « porte froide » identifiés par un logo commun. Aujourd'hui, de nouveaux fours ultra-connectés guident leurs utilisateurs pas à pas pour une cuisson optimisée de chaque plat.

PAROLES D'EXPERTS



ZOOM SUR LES DERNIÈRES ÉVOLUTIONS RÉGLEMENTAIRES EN MATIÈRE D'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE DES APPAREILS DE CUISSON AVEC ANITA GIRAUD, RESPONSABLE CERTIFICATION BRANDT GROUPE ET PRÉSIDENTE DU GROUPE TECHNIQUE CUISSON DU GIFAM.

« Il existe actuellement deux règlements européens favorisant la mise en place d'appareils de plus en plus éco-performants sur le marché : l'écoconception et l'étiquetage énergie.

Le règlement écoconception vise à réduire les impacts environnementaux des produits, en incitant notamment à mettre progressivement sur le marché des appareils présentant une efficacité énergétique renforcée.

Cette année marque un tournant ! Nous arrivons à la dernière étape fixée par cette réglementation.

À compter du 20 février 2019, tous les fours électriques mis sur le marché devront avoir un indice d'efficacité énergétique inférieur à 96 (contre 146 en 2015 !). Pour le dire autrement, les fours, aujourd'hui identifiés en classe B, ne pourront plus être mis sur le marché. Les hottes, quant à elles, se verront imposer un indice d'efficacité inférieur à 100 (soit une baisse de 10 points par rapport à 2015). Leur indice de fluidodynamique, c'est-à-dire la capacité d'aspiration de l'appareil, devra être supérieur à 8, contre 5 précédemment. Dès lors, les hottes de cuisine ne présentant pas, *a minima*, une classe d'efficacité énergétique D et une classe E de performance d'aspiration ne seront également plus mis en vente sur le marché. Enfin, les tables de cuisson électriques et mixtes devront présenter une consommation d'électricité inférieure à 195 kilowatts par kilogramme, contre 200 en 2017 ».

Ces dispositions en faveur d'une consommation plus responsable permettent aujourd'hui d'offrir une palette de produits plus performants et plus économes. *Les consommateurs se voient proposer des appareils de plus en plus efficaces !* »

3 CHIFFRES CLÉS

6,8 MILLIONS*

d'appareils de gros électroménager pour la cuisson ont été vendus en France.

56%**

des foyers français sont équipés d'un four encastrable, en parallèle 37% sont équipés d'une cuisinière.

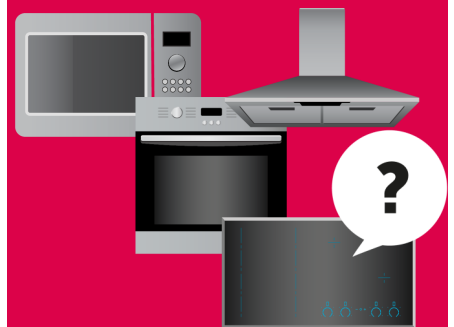
+11,5%*

de croissance du chiffre d'affaires généré par le segment des hottes.

* données GfK 2017

** Étude Kantar TNS 2018

LES CONSEILS DES FABRICANTS



COMMENT CHOISIR, UTILISER ET ENTREtenir MIEUX SES APPAREILS ?

Pour accompagner les consommateurs dans le choix d'appareils d'électroménager adaptés à leurs attentes, et leur apporter toutes les informations quant à leur bonne utilisation et bon entretien, le Gifam propose plusieurs guides pratiques. Ces guides témoignent de l'engagement des fabricants membres du Gifam en faveur de la diffusion d'une information fiable des consommateurs.

**TÉLÉCHARGER
LE GUIDE PRATIQUE**

 Choisir mieux
Utiliser mieux
Vivre mieux

