



FACILE À UTILISER ET ERGONOMIQUE, LE FOUR À MICRO-ONDES A RAPIDEMENT INTÉGRÉ LA CUISINE POUR DEVENIR L'UN DES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS INDISPENSABLE DE NOTRE QUOTIDIEN. DÉSORMAIS MONO-FONCTION, GRILL OU COMBINÉ, IL EST LE COMPAGNON IDÉAL POUR DÉCONGELER, RÉCHAUFFER ET CUIRE SES PRÉPARATIONS CULINAIRES.

HISTOIRE



Années 1940-1950

INVENTION DU FOUR À MICRO-ONDES

1946 - Un employé d'une usine de radars, découvre, après être passé près d'un magnétron* en activité, que les ondes électromagnétiques permettent la friction de molécules pouvant réchauffer des aliments. Il invente alors le premier four à micro-ondes qui, avec ses 180 cm et 340 kg, n'est pour le moment pas envisageable pour les consommateurs . 1000 exemplaires ont été vendus à des grands restaurants ou des compagnies de transport.

1959 - Le four à micro-ondes est présenté pour la première fois en France au Salon des Arts Ménagers.

*Dispositif permettant de transformer une énergie cinétique en énergie électromagnétique sous forme de micro-onde.

Années 1960-1980

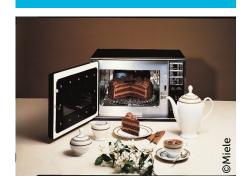
LE FOUR À MICRO-ONDES ENTRE DANS LES FOYERS ET SÉDUIT LES CONSOMMATEURS.

Années 1960 - Le four à micro-ondes est jusque là, essentiellement commercialisé dans la restauration.

1967 - Commercialisation du premier four à micro-ondes à usage domestique aux États-Unis. Les ventes s'envolent et dépassent même celles des fours à gaz. Il faudra encore attendre une vingtaine d'années pour atteindre ces niveaux en France.

1981 - Le four à micro-ondes est au salon des arts ménagers. Au journal télévisé, il est présenté comme un appareil révolutionnaire et mystérieux de la cuisine de demain

-> Regarder <u>la vidéo de l'INA</u>





Années 2000 à aujourd'hui un appareil, des possibilités multiples

Années 2000 - Le four à micro-ondes s'encastre et devient un appareil à part entière dans la cuisine.

Années 2010 - Le four à micro-ondes se dote de plus en plus d'options : programmation, maintien au chaud en fin de cuisson, fonction vapeur. Il intègre les fonctions d'un four classique pour devenir un four à micro-ondes combiné. Les fabricants travaillent aujourd'hui à développer des appareils à commande vocale ou connectés pilotés par des assistants intelligents.

ADOPTONS LES BONS GESTES POUR LIMITER LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE!

Ne jamais décongeler un aliment à l'air libre : la décongélation doit être réalisée en le plaçant au réfrigérateur ou au four à micro-ondes en activant la fonction « décongélation ».

Consultez-vite le nouveau guide pratique édité par le Gifam! Il recense astuces et gestes simples à adopter pour préserver vos aliments et mieux les consommer.



TÉLÉCHARGER LE GUIDE GIFAM DES GESTES ANTI-GASPI DE LA MAISON



LE FOUR À MICRO-ONDES CONSTITUE UNE VÉRITABLE RÉVOLUTION DANS LA CUISINE. IL PERMET DE CHAUFFER LES ALIMENTS SANS PRÉSENCE DE FLAMME OU DE RÉSISTANCE CHAUFFANTE GRÂCE À LA FRICTION ÉLECTROMAGNÉTIQUE DES MOLÉCULES D'EAU. GAGE DE SÉCURITÉ ET D'EFFICACITÉ, IL A PEU À PEU GAGNÉ SA PLACE AU SEIN DES FOYERS FRANÇAIS, DEVENANT UN INCONTOURNABLE DE LA CUISINE ÉQUIPÉE. IL

EST D'AILLEURS CONSIDÉRÉ PAR LA POPULATION FRANÇAISE COMME « L'UN DES 10 OBJETS DONT ON NE PEUT ABSOLUMENT PAS SE PASSER* ».

Il n'a pourtant pas à ses débuts rencontré un succès immédiat. D'abord utilisé essentiellement dans la restauration, ce n'est qu'au début des années 1970 qu'il est commercialisé pour les ménages. La cible est initialement masculine puis, à la suite des évolutions sociologiques des années 1960, le public féminin est également visé. Ainsi au début des années 1990, il n'est présent que dans 20% des foyers en France**. Les évolutions de la société ont mené notamment à une réduction du temps passé en cuisine au quotidien. Le four à micro-ondes fut la réponse à ce changement sociétal. En premier lieu employé à réchauffer les liquides, il est apparu au fur et à mesure comme un excellent compagnon pour gagner du temps et réchauffer les aliments, en quantité modérée au départ jusqu'au plat entier avec des fours à micro-ondes atteignant aujourd'hui 42 litres.

Même si les habitudes de cuisine sont passées du « tout préparé – tout surgelé » des années 1980 au « fait maison » depuis les années 2000, le four à micro-ondes n'a pas été délaissé. En plus de faire gagner du temps, il s'inscrit à présent dans une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire en permettant de réchauffer rapidement ses aliments après les avoir cuisinés.

La « magie », avec laquelle il permet de chauffer les aliments, a intrigué et questionné jusqu'à la diffusion de théories les plus originales et pourtant fausses, sur son incidence néfaste sur les aliments ou la manière de s'assurer que la cavité est bien étanche! Il est aujourd'hui devenu un appareil indispensable! Plus sécurisant qu'une cuisinière ou un four, sa facilité d'emploi permet aux plus jeunes et aux plus pressés de se restaurer facilement et rapidement tout en proposant un panel de fonctions riche pour cuisiner de bons plats.

*Aurélie Brayet, spécialiste de l'histoire des arts ménagers à l'université de Saint-Étienne. ** Gifam

PAROLE D'EXPERT



LE FOUR À MICRO-ONDES, UN ALLIÉ ESSENTIEL À LA CUISINE DE TOUS LES JOURS. EXPLICATIONS DE JEAN-FRANÇOIS MALLET, ANCIEN CHEF DE CUISINE, PHOTOGRAPHE ET AUTEUR DE LIVRES DE CUISINE QUI A RÉPONDUÀ NOS QUESTIONS.

LE FOUR À MICRO-ONDES EST-IL UN OUTIL ESSENTIEL À LA CUISINE DE TOUS LES JOURS?

Oui, effectivement il permet de décongeler des produits rapidement que l'on va ensuite cuisiner, de réchauffer les plats qu'on a préparé le week-end pour la semaine mais aussi de faire fondre du chocolat en 10 secondes que l'on peut par exemple ajouter au vaourt des enfants pour le goûter.

POUVONS-NOUS CUISINER DES BONNES RECETTES (QUASIMENT) UNIQUEMENT AU FOUR À MICRO-ONDES ?

Il existe d'excellentes recettes à cuisiner uniquement au four à micro-ondes*. L'avantage : c'est souvent plus rapide que d'utiliser sa plaque de cuisson, son four conventionnel... et il y a moins de vaisselle.

AVEZ-VOUS DES EXEMPLES DE PLATS FACILES À NOUS PARTAGER?

En 10 minutes vous pouvez par exemple réaliser des gnocchis au pesto et au lait de coco avec du chorizo, ou encore un chili à la viande. Vous pouvez même concocter un risotto en un quart d'heure chrono! Les possibilités sont multiples. Le four à micro ondes est le compagnon idéal pour cuisiner, soyez créatifs!

* Simplissime, plats complets au micro-ondes, Collection «Simplissime», Hachette cuisine, 2019.

3 CHIFFRES CLÉS

91%*

Des foyers français sont équipés d'un four à micro-ondes, dont 31% d'appareil multifonctions (option grill, vapeur...).

1,2 MILLION**

De four à micro-ondes vendus sur le 1er semestre 2019, c'est le segment de la cuisson générant le plus de volume.

77%

Des foyers français utilisent leur four à micro-ondes quotidiennement

* Étude Kantar menée en 2018 pour le Gifam

LES CONSEILS DES FABRICANTS

COMMENT CHOISIR, UTILISER ET ENTRETENIR MIEUX SON FOUR À MICRO-ONDES?



Pour accompagner les consommateurs dans le choix d'un four à micro-ondes adapté à leurs attentes, et leur apporter toutes les informations quant à leur bonne utilisation et bon entretien, le Gifam propose un guide pratique. Ce guide témoigne de l'engagement des fabricants membres du Gifam en faveur de la diffusion d'une information fiable auprès du consommateur.

TÉLÉCHARGER LE GUIDE PRATIQUE

