

COMMENT FABRIQUER UN EMBALLAGE ALIMENTAIRE ÉCOLOGIQUE ?

Sources : pousse-pousse.com et littleclary.canalblog.com

On sait que changer sa façon de consommer, ce n'est pas toujours simple, mais il suffit d'un peu de motivation pour se lancer !

On vous propose donc de prendre le taureau par les cornes, et de vous accompagner dans la confection de votre propre emballage alimentaire écologique et réutilisable, pour bannir le film plastique et aluminium de vos pauses déjeuners.

QU'EST-CE QU'UN BEE WRAP

Notre alternative au vieux film alimentaire qui traîne dans vos placards ? Le Bee wrap ; un emballage alimentaire écologique en coton et cire d'abeille bio (c'est de là qu'il tient son petit nom ;), lavable et réutilisable. En plus d'être écolo, il est complètement personnalisable va apporter une touche d'originalité à votre repas. Ce mois-ci, on vous fait donc parvenir dans notre box l'essentiel pour le fabriquer vous-même (un joli tissu en coton certifié éco label et de la cire d'abeille bio).

Adieu aluminium et film plastique étirable ! Grâce au Bee wrap, vous allez réaliser des économies tout en protégeant la planète !

Pour faire un petit stock de ces emballages alimentaires recyclables chez vous et toujours avoir de quoi emballer vos aliments, pensez à réutiliser vos vieux tissus (t-shirt, taie d'oreiller, drap...).

Qu'est-ce que je peux emballer ?

Vous pouvez emballer tout ou presque avec votre Bee wrap ! Tartines, sandwichs, biscuits, gâteaux, fruits, fromage... Vous pouvez également recouvrir vos plats pour les conserver au réfrigérateur. Du moment qu'il ne s'agit pas de liquides, d'aliments susceptibles de couler ou très sensible à la contamination par les microbes (comme la viande fraîche) par exemple, vous emballerez.

Conseil d'utilisation :

Pour faire adhérer votre Bee wrap au récipient, bien appliquer vos mains sur les bords du Bee wrap. Avec la chaleur, il collera encore mieux. Ou avoir pas loin 2 ou 3 élastiques de différentes tailles et placer l'élastique par-dessus le Bee-wrap sur le récipient.

Comment entretenir mon Bee wrap ?

Niveau hygiène, prenez soin de bien laver votre Bee wrap. Attention à ne pas le passer sous l'eau brûlante, à la machine à laver ou au lave-vaisselle ! Vous pouvez le laver à la main avec de l'eau tiède et du liquide vaisselle. Pour aller au bout de votre démarche écolo, on vous donne toutes nos astuces pour savoir comment faire votre propre liquide vaisselle maison zéro déchet. Finalement, rincez-le et essuyez-le, de façon classique.

Comment plier mon Bee wrap ?

Placez l'aliment au centre de votre emballage écologique, repliez les coins vers le centre et enveloppez-le comme un cadeau.

Maintenez votre encas en place grâce à un bout de ficelle, que vous enroulerez autour du bouton.

Combien de temps puis-je conserver mon Bee wrap ?

Après quelques mois d'utilisation, il se peut que les plis marquent le tissu. Il est alors nécessaire de réimbiber le tissu de cire d'abeilles.

Il vous suffit de nettoyer votre emballage et de recommencer la recette...

COMMENT FABRIQUER MON BEE WRAP

Ingrédients

- 1 carré ou rond de tissu fin en coton éco label ou récupéré d'un tee-shirt, chemise, mouchoir, serviette, drap ou taie d'oreiller.
- 40 g de cire d'abeille bio ou de cire végétale bio
- 22 ml d'huile végétale (jojoba par exemple)
- OPTION* 35g de poudre de résine de pin (essential living par exemple)
- 2 feuilles de papier cuisson naturel
- Un fer à repasser
- Une table à repasser
- Une protection (vieille nappe, drap...)
- OPTION** Un bouton et une ficelle assez longue pour enrouler l'emballage avec du fil et une aiguille

Si OPTION* : avoir un bol, une cuillère et une spatule à sacrifier, la résine ne partira pas.

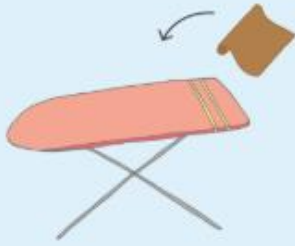
Recette

1. Mélanger les 3 ingrédients
 2. Plier une vieille nappe en 3-4 épaisseurs sur un support stable, ajouter du papier journal puis une feuille de cuisson sulfurisé
 3. Placez la feuille de papier cuisson sur votre table à repasser. Allumez votre fer.
 4. Déposez votre carré de tissu sur la feuille de papier cuisson (doubler s'il le faut).
 5. Recouvrez uniformément votre tissu avec les pastilles de cire d'abeille ou du mélange.
 6. Recouvrez votre tissu avec la deuxième feuille de papier cuisson (doubler s'il le faut, ou tripler).
 7. Repassez en passant votre fer (très chaud mais sans vapeur !) sur l'ensemble du tissu, la cire fond rapidement. Soulevez le papier cuisson pour vérifier que TOUT le tissu est imbibé de cire, si ce n'est pas le cas, comblez les vides et repassez de nouveau.
 8. Retirez le papier cuisson du dessus et décollez le tissu. La cire refroidit vite, mais faites attention à ne pas vous brûler. Une fois le tissu sec et froid, le tour est joué, votre emballage alimentaire écologique est prêt !
 9. Soulever le papier cuisson du dessus et suspendre votre Bee wrap avec des pinces à linge à un ceintre par exemple.
 10. OPTION Vous pouvez rajouter une touche pratique et déco en cousant un bouton sur un coin du Bee wrap. Enfin, enroulez la ficelle autour du bouton déjà cousu. Cette ficelle vous permettra d'emballer vos aliments plus facilement.
- ⇒ Le mélange de cire, huile et poudre de résine se disperse inévitablement sur les bords des papiers cuisson. Une fois que ces résidus sont secs, je les récupère pour fabriquer d'autres Bee wraps.

Et voilà, vous êtes fin prêt à rhabiller la pause déjeuner !

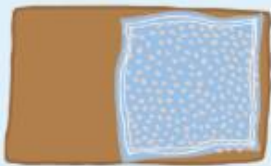
Cette recette permet de réaliser à peu près : 2 grands 28X28cm, 3 moyens 21X21cm, 3 petits 17X17cm et 1 riquiqui 14X14 cm (super pratique pour les restes d'oignons...) par exemple selon votre répartition et votre épaisseur de tissu.

FABRIQUER SON BEE WRAP MAISON



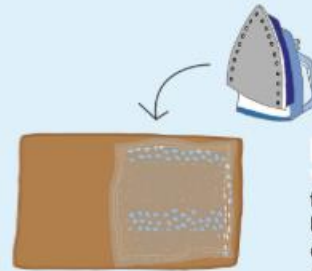
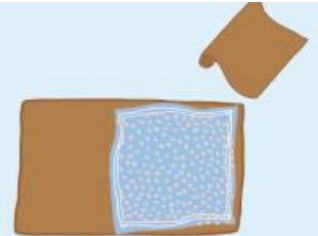
1 Placez la feuille de papier cuisson sur votre table à repasser. Et allumez votre fer.

2 Déposez votre carré de tissu sur la feuille de papier cuisson.



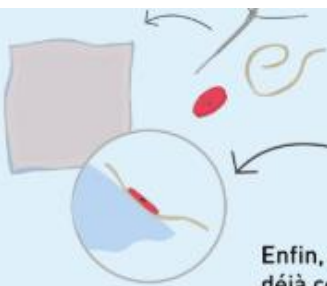
3 Recouvrez uniformément votre tissu avec les pastilles de cire d'abeille.

4 Recouvrez votre tissu avec la deuxième feuille de papier cuisson.



5 Repassez en passant votre fer sur l'ensemble du tissu, la cire fond rapidement. Vérifiez que tout le tissu est imbibé. Si ce n'est pas le cas, rajoutez de la cire aux endroits manquants et repassez de nouveau.

6 Retirez le papier cuisson du dessus et décollez le tissu. La cire refroidit vite, mais faites attention à ne pas vous brûler.



7 Une fois le tissu sec et froid, vous pouvez coudre un bouton sur un coin.

Enfin, enroulez la ficelle autour du bouton déjà cousu. Cette ficelle vous permettra d'emballer vos aliments. Le tour est joué !

Et voilà vous avez fabriqué votre premier Bee Wrap !



Retrouvez plus de DIY sur
www.pousse-pousse.com

