Do it Yourself

Comment faire son emballage réutilisable à la cire d’abeille ? (DIY)

On peut faire soi-même son emballage réutilisable à la cire d’abeille, au four ou au fer à repasser. Pour un pic nic sain, écologique et zéro déchet. DIY.

Fabriquer un emballage alimentaire réutilisable en tissu et cire d'abeille (DIY)

Pour faire soi-même un emballage alimentaire à la cire d’abeille (de type bee’s wrap), il suffit d’avoir de la cire d’abeille, un bout de tissu, un bouton et un bout de ficelle. Léger, imperméable, écologique, économique et **zéro déchet**, l’emballage en cire d’abeille est idéal pour remplacer la boite à tartine, le papier aluminium, la cellophane ou le sachet jetable. Il conserve les aliments et les protège pendant le transport. C’est encore meilleur quand tout est fait maison.

Temps de préparation : environ 30 minutes.

On peut utiliser la méthode au four ou, plus simple et rapide, au fer à repasser.

Matériel

- **Un tissu propre.** On peut récupérer une ancienne serviette de table, un essuie de vaisselle… un tissu assez fin et résistant à la chaleur. On évite évidemment les tissus

qu’on aurait utilisés avec des substances dangereuses pour la santé (produits d’entretien ou de bricolage par exemple) ou les teintures néfastes pour la santé#1. On pense également à laver le tissu avant de l'imprégner. Le top reste les fibres naturelles comme le coton ou le chanvre, idéalement bio.
- **De la cire d’abeille.** On la préfère aussi bio. On l’achète en copeaux ou en bloc que l’on râpe.
- **Une plaque de cuisson** pour glisser le tissu dans le four (méthode au four).
- **Du papier cuisson** pour protéger la plaque de cuisson et le four/la table à repasser et le fer de la cire fondue. Il doit être plus grand que le tissu.
- **Une ficelle** assez longue pour enrouler l’emballage et le maintenir fermé.
- **Un bouton avec du fil et une aiguille** pour attacher et enrouler la ficelle.

Quelle dimension ?

Le rectangle est la forme idéale. Le tissu doit être assez grand et disposer de bords assez larges pour entourer complétement les aliments qu’on souhaite emballer. Il doit aussi respecter les dimensions de votre four.

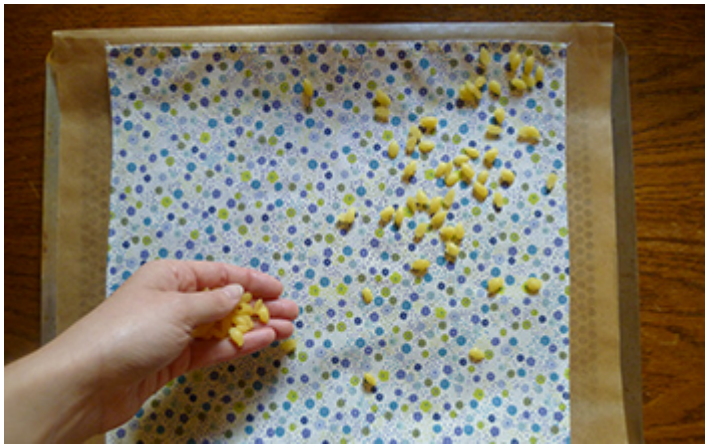
On peut faire des petits emballages pour transporter des biscuits, un fruit… ou des emballages de belle dimension, pour un sandwich baguette par exemple, comptez 32x45cm.

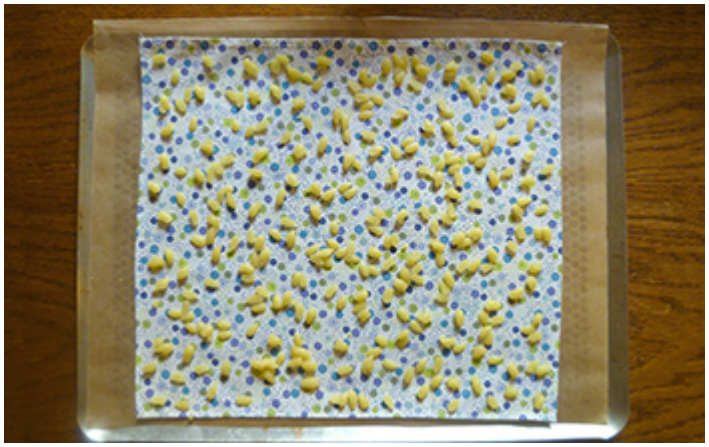
Comment faire ?

1. Facultatif : si le tissu est trop chiffonné, le **repasser** brièvement. On peut aussi coudre un petit ourlet pour éviter au tissu de filer.

2. **Placer** du papier cuisson sur la plaque de cuisson ou sur la table à repasser. Puis étaler le tissu sur le papier, bien au centre.

3. **Parsemer le tissu de cire d’abeille**, de façon uniforme. Les morceaux de cire peuvent être espacés selon leur taille. On en met assez pour que la cire imbibe tout le tissu une fois fondue.

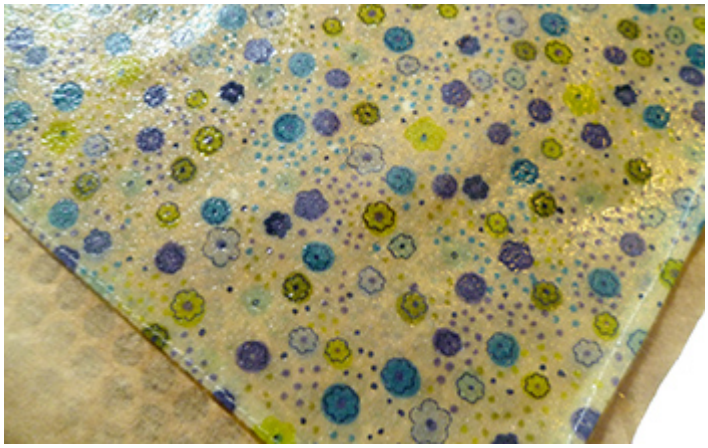




Méthode au four

4. **Mettre au four** à +/- 100°C. Vérifier que le tissu résiste à cette température.

5. Ajouter si besoin de la cire. Il ne doit rester aucun bout de tissu vierge.
6. Quand la cire est fondue et le tissu bien imprégné, **retirer** la plaque du four. Attention à maintenir la plaque bien à plat, la cire est très chaude.



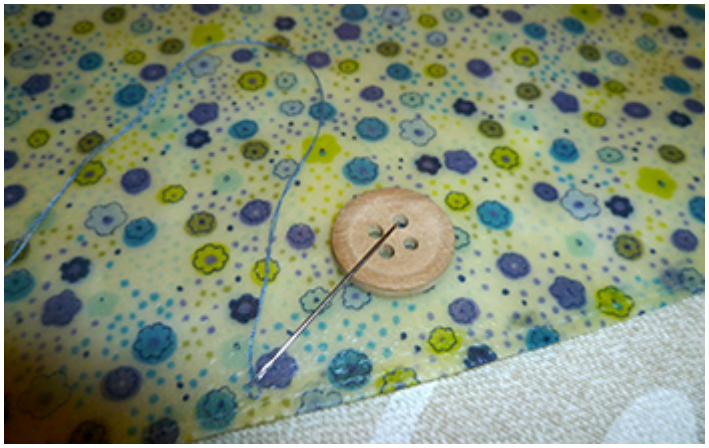
7. Saisir un côté du tissu et le soulever au-dessus du papier, pour que **le surplus de cire s’écoule**. On peut par exemple s’aider de deux pinces à linge. Le tissu sèche alors très vite.

Méthode au fer à repasser

4. Recouvrir le tissu d'une seconde feuille de papier cuisson.
5. Faire chauffer le fer aux environs de 150°C (représentés par 2 points) sans vapeur.
6. Repasser en passant le fer sur l'ensemble du tissu. La cire fond vite.
7. Ajouter si besoin de la cire : soulever le papier cuisson du dessus, placer la cire puis repasser à nouveau. Il ne doit rester aucun bout de tissu vierge.

Un peu de couture

8. Une fois le tissu sec et froid, **coudre le bouton** sur un bord. Y nouer une extrémité de la **ficelle**.



Voilà, votre emballage est prêt !

Utilisation et entretien

Cet emballage peut servir à emballer et transporter des tartines, un sandwich, des biscuits, des gâteaux secs, des fruits… Bref, tout ce qui n’est pas liquide, susceptible de couler (type fromage blanc) ou très sensible à la contamination par les microbes (comme de la viande fraîche).

Il suffit de placer l’aliment au centre de l’emballage, de l’envelopper (comme dans un paquet cadeau) et de maintenir le tout grâce à la ficelle. Qu’on vient enrouler autour du bouton en fin de course. On peut sans soucis plier l’emballage.

On lave son emballage à la main avec de l’eau tiède et du savon vaisselle (écologique ou fait maison). On rince bien et on essuie. Pas de machine à laver ni d’eau brûlante, cela risque de faire fondre la cire.

Au fil du temps, les plis se marquent, il est nécessaire de réimbiber le tissu de cire. Il suffit de le nettoyer et de recommencer le processus.

Plus d'info

- Comment s'équiper pour des pic nic et collations zéro déchet à l'école ?
- Toutes nos astuces Objectif Zéro Déchet

[1] Il existe des tissus adapté à usage alimentaire. On peut aussi privilégier des tissus neutres avec peu de dessins.

Des réponses personnalisées à vos questions : 081 730 730 | info@ecoconso.be | www.ecoconso.be

Source URL:
https://www.ecoconso.be/content/comment-faire-son-emballage-reutilisable-la-cire-dabeille-diy