

## Fabriquer un film alimentaire réutilisable : le beewrap

La réduction des déchets peut s'effectuer partout et sur des objets les plus insolites ! Depuis quelques années, le Beewrap est devenu un incontournable du zéro déchet : il propose une alternative au film étirable alimentaire, ou au papier aluminium, pour protéger ses plats.

A base de cire d'abeille ou de cire végétale, vous pouvez en trouver déjà tout fait, en lot, avec plusieurs tailles différentes ... Mais c'est encore mieux si vous le faites vous-même ! Et ça tombe bien, puisque c'est ce que l'on vous propose aujourd'hui.

# Fabriquer du film alimentaire réutilisable : le Beewrap



### Il vous faut

- Un carré de tissu récupéré ou que vous avez à la maison (privilégiez le coton)
- Des billes de cire d'abeilles bio ou de cire végétale
- Un fer à repasser
- Deux feuilles de papier cuisson (à demander aux voisins pour éviter d'acheter un rouleau !)

**Vous pouvez en faire de tailles différentes pour adapter à toutes les situations !**

+ d'infos sur [www.ccsb-saonebeaujolais.fr](http://www.ccsb-saonebeaujolais.fr)



Protégez votre table avec un vieux drap par exemple.

Déposez une 1ère feuille de papier cuisson, votre morceau de tissu, puis des billes de cire. Recouvrez avec le second papier cuisson.

Avec le fer chauffé à température moyenne, repassez délicatement. Pour que le tissu soit complètement imbibé, n'hésitez pas à remettre des billes aux endroits où il en manque.

Ôtez la feuille supérieure de papier cuisson et laissez reposer un peu à l'air libre.

**J'aime mon Beaujolais,  
je fais attention à mes  
déchets**

Quelques précisions à apporter :

- Pour le tissu, c'est encore mieux si vous utilisez du tissu de récupération, c'est-à-dire un bout de tissu que vous avez dans vos placards et dont vous ne vous servez plus. Il vaut mieux tout de même privilégier le coton pour cette utilisation. Si vous décidez d'acheter du tissu pour vos réalisations, préférez donc du coton bio, pas trop épais ni trop fin.

- Concernant la manière de faire fondre les billes de cire, deux techniques peuvent être utilisées. Le fer à repasser, celle que nous avons choisi de vous proposer. Ou bien, vous pouvez également faire fondre ces billes de cire au four. La technique est détaillée juste ici : <https://lilycraftblog.com/beewrap-diy/>
- Comment s'en servir ?  
Le beewrap va vous servir pour recouvrir vos plats : un saladier, un bol, un reste de gratin dans un plat ... Munissez-vous du beewrap, placez-le sur votre plat, et à l'aide de vos mains, chauffez la matière pour que le beewrap puisse prendre la forme du plat et rester bien en place.  
Il peut vous servir également pour emballer un sandwich, une moitié de pomme, un bout de fromage ... Il est simplement déconseillé pour les viandes et poissons crus, qui sont sensibles aux bactéries. Même utilisation : chauffez-le dans vos mains pour qu'il prenne forme autour de votre aliment.
- Et pour le laver, un peu de savon, un coup d'éponge, et un rinçage à l'eau froide !

Découvrez le tuto en vidéo : <https://www.youtube.com/watch?v=FclhE2c4wmE>