

ACTIVITÉ ZÉRO DÉCHET : FILM ALIMENTAIRE MAISON

Dans le cadre du Zéro déchet, voici un petit tuto pour réaliser ton film alimentaire maison. Tu pourras utiliser ce film alimentaire naturel pour couvrir les assiettes, les bols, etc.

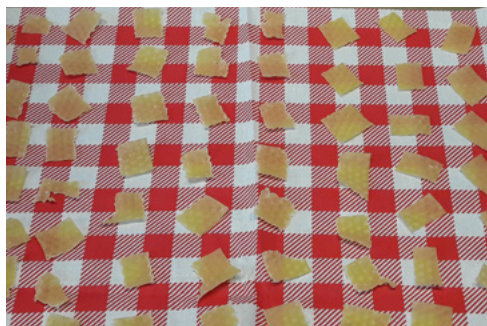
Matériel :

- Un morceau de tissu : très fin, de la taille souhaitée (il ne doit pas dépasser de la plaque de four), et de la couleur de ton choix
- De la cire bio : de préférence en pépites ou en feuille (achetée en boutique bio)
- Une paire de ciseaux
- Une plaque de cuisson
- Du papier sulfurisé



Réalisation :

- 1 Préchauffe ton four à 85°C.
- 2 Prépare ta plaque de four en appliquant un morceau de papier sulfurisé sur le dessus, afin de la protéger de la cire. Dispose ton tissu sur la plaque ainsi protégée.
- 3 Répartis uniformément les pépites de cire d'abeille sur ton tissu : la cire va imbiber le tissu et l'imperméabiliser des deux côtés.





4 Enfourne à 85°C (pas plus chaud, sinon la cire brûle), pendant 3 minutes : ajuste en surveillant la vitesse de la fonte de la cire.



5 Lorsque la cire a fondu, sors la plaque du four. Vérifie que le tissu est entièrement imbibé de cire : le cas échéant, rajoute des pépites de cire et ré-enfourne quelques minutes.



6 Lorsque ton tissu est prêt, saisis-le par les bords et fais-le sécher 2 minutes (soit dans les mains, soit sur un fil à linge) : la cire va durcir en quelques minutes au contact de l'air ambiant.



7 Une fois sec, ton film alimentaire est prêt à l'emploi. Il prendra la forme désirée au contact de la chaleur de tes mains. La durée de vie est de 6 mois à 1 an, en fonction de sa fréquence d'utilisation. Si ton tissu est biologique, tu peux mettre ton film alimentaire au compost.



Petit conseil d'entretien :

Après avoir utilisé ton film alimentaire : lave-le à l'eau froide, avec une goutte de savon et une éponge non abrasive. Frotte doucement le tissu pour le nettoyer. Laisse-le sécher à l'air libre.

Attention :

1. Ne lave surtout pas le film alimentaire en machine.
2. Le film alimentaire ne va ni au microonde, ni au four.

Source : <http://beatriesedesdechets.aixit.fr>

Pour aller plus loin dans le Zéro déchet et le Fait maison, découvre le livre *Famille Zéro-déchet, Ze guide*, de Jérémie Pichon et Bénédicte Moret.

