



CANNES  
PAYS DE  
LÉRINS

## Fiche : Bee Wrap

Déchets sauvés : de vieux vêtements

Niveau : ★★☆☆

Objectifs : donner une seconde vie à vos vêtements  
Se passer facilement de l'aluminium et du cellophane  
pour la conservation des aliments

Matériel complémentaire :

- Une paire de ciseaux, règle & crayon
- Deux feuilles de papier cuisson
- Cire d'abeille (en paillettes ou en pain)
- Un fer à repasser



### Etape 1 : Préparer le tissu

Choisissez des tissus propres en coton, typiquement de vieux draps ou des chemises. Osez la couleur mais sachez que la cire laisse une teinte jaunâtre. Commencez par découper grossièrement la forme que vous souhaitez afin de repasser entièrement ce morceau. Reportez au crayon sur l'envers du tissu la taille et la forme que vous souhaitez donner à votre Bee Wrap, selon vos besoins en cuisine : carré, rectangle, rond... Le format 20x20 cm couvre la plupart des surfaces. Puis, découpez à l'aide d'une paire de ciseaux, idéalement des ciseaux crantés pour éviter que votre morceau ne s'effiloche.

### Etape 2 : Installer la table à repasser

Découpez 2 feuilles de papier cuisson de taille identique et supérieure à celle de votre projet. Protégez avant tout votre table avec du carton. Sur votre table à repasser, posez une feuille de papier, déposez dessus votre morceau de tissu bien à plat. Saupoudrez de paillettes ou de copeaux de cire d'abeille. Préférez une cire naturelle biologique. La répartition doit être homogène et légère, il n'est pas nécessaire de recouvrir la totalité de la surface, au contraire ! Cela risque de créer des amas sur les bordures de votre tissu, voire de déborder et brûler au contact du fer. Enfin, recouvrez l'ensemble avec la 2<sup>e</sup> feuille de papier cuisson.



### Etape 3 : Passer le fer

Lorsque votre fer est chaud, passez-le de manière uniforme sur l'ensemble de la surface en prenant soin de bien faire fondre toute la matière. La cire se répartit sur le tissu en fondant. Retournez les trois éléments et procédez de même sur l'envers. Laissez sécher quelques minutes avant de retirer les feuilles de papier cuisson. Ne les jetez pas, la cire restante se décolle facilement et elles peuvent être réutilisées. Votre Bee Wrap peut être utilisé immédiatement pour emballer biscuits, fruits et légumes et couvrir les plats au frigo ! Au contact de vos mains, la cire se détend et prendra la forme du support où vous le déposerez. Vous pouvez le nettoyer simplement à l'éponge et à l'eau tiède. Attention, le Bee Wrap n'aime pas le micro-ondes. Bien entretenu, un Bee Wrap peut vivre largement un an.



Ceci n'est pas un déchet !