

JE FABRIQUE MA CHARLOTTE ALIMENTAIRE :)

ON PEUT FAIRE SOI-MÊME SON EMBALLAGE RÉUTILISABLE. POUR UN PIQUE-NIQUE SAIN, ÉCOLOGIQUE ET ZÉRO DÉCHET... PAR ICI LE TUTO !

Animation :

Pour faire soi-même un emballage alimentaire, écologique, économique et zéro déchet, La charlotte est idéale pour remplacer le papier aluminium, le cellophane ou le sachet jetable. Elle conserve les aliments et les protège pendant le transport.

Objectifs :

- *Travailler sa dextérité*
- *Développer sa patience*



Matériel :

Pour la fabriquer vous avez besoin de :

- Tissu (coton, lin...)
- Élastique
- Crayon ou Craie
- Ciseaux
- Récipient (saladier, bol, etc.)
- Épingle à nourrice



ETAPE 1

Dimension

Poser le récipient sur l'envers du tissu et faire un tracé autour du récipient. Placer des marques à 7 cm du bord puis les relier à l'aide d'un lien faire le tour en lépi nolande ou en faisant un ourlet avec un point droit. Zigzag serré pour coudre les élastiques en les superposant de 2 cm. n'hésitez pas à faire plusieurs allers-retours

ETAPE 2

Remarque

Quel que soit le plat rond (saladier, bol, assiette ...) que vous souhaitez couvrir, pour dessiner le gabarit, ajoutez au minimum 2 cm par rapport au diamètre de votre récipient. Pour un plat à tarte, nous vous conseillons d'ajouter au moins 6 à 7 cm de marge.

Pour la pose de l'élastique de la charlotte à plat, à l'aide de l'épingle à nourrice, par l'ouverture laissée, passez l'élastique autour du couvre plat.

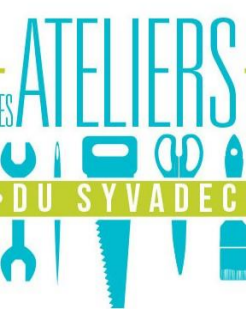
ETAPE 3

Assemblage des pièces de votre couvre plat réutilisable : Endroit contre endroit, superposez vos deux pièces. Épinglez-les pour les maintenir en place en laissant une ouverture de 5 cm environ.

Crantez ensuite tout autour

Retournez votre couvre plat sur l'endroit en passant par l'ouverture. Veillez à bien faire ressortir le tissu au niveau des coutures.

Sur tout le tour, faites une piqûre à 1,5cm du bord.



Pourquoi une charlotte en tissu ?

Il y a une matière que nous essayons d'éliminer de la maison, c'est le plastique ! Surtout celui à usage unique, qui ne sert qu'une fois et qui termine sa vie à la poubelle.

Avec la charlotte, le principe est similaire : on remplace le film plastique utilisé en cuisine, par une solution réutilisable et écologique. Gros avantage pour nous, couturières et couturiers : c'est très simple à fabriquer ! Et la nourriture sera conservée aussi bien qu'avec un film alimentaire transparent qu'on connaît tous !

Quels tissus utiliser ?

Pour le choix du tissu, je vous conseille de recycler de vieux draps, tee-shirts, chemises, robes ou d'utiliser des chutes de tissus. L'avantage d'utiliser des matières recyclées, c'est qu'elles ont déjà été lavées de nombreuses fois et que les éventuelles substances chimiques présentes dessus n'y sont plus !

Si vous souhaitez utiliser du tissu neuf

Choisissez du tissu bio,

Bien que la charlotte ne soit pas en contact direct avec la nourriture, je vous conseille d'utiliser ce qu'il y a de mieux pour votre propre sécurité.

Pour le tissu sur la face intérieur de la charlotte, vous pouvez aussi opter pour du PUL, qui est une matière adaptée au contact alimentaire.

Les charlottes à saladier tiennent sur les récipients grâce à un élastique. Pour faire les miennes, j'utilise un élastique plat de 7 mm.

Pour calculer la longueur dont vous avez besoin, il suffit de calculer 50 % du périmètre du cercle de tissu.

Cependant, prenez garde à bien indiquer le rayon du cercle (la moitié du diamètre).

À propos du lavage

Le couvre-plat tissu passe en machine sans problème. Privilégiez un cycle court ou fragile (30-40° maximum). Ne les passez pas au sèche-linge.

