



# Comment étiqueter des BOCAUX À PROVISION joliment?

## ÉTIQUETAGE DES BOCAUX

Diverses manières d'étiquetage sont possibles. Ci-dessous, nous présentons une variante durable pour les verres à provision, ainsi qu'une variante plus éphémère pour les confitures ou les produits stérilisés.

### VERRES À PROVISION

- Il nous faut:
  - Un marqueur Edding 751 (pour verre, métal, plastique 1–2mm)
  - Un ordinateur, une imprimante-noir-blanc, du papier, toner/encre
  - Bocaux/verres à provision
  - Bande adhésive
- Bien laver/nettoyer les bocaux/verres à provision – parties intérieures et extérieures.
- Choisir et installer un type d'écriture sur l'ordinateur. Un grand nombre de jolies écritures ainsi que notre écriture «mama» peuvent être obtenues gratuitement sur [www.dafont.com](http://www.dafont.com).
- Installer la présentation souhaitée dans les bonnes dimensions sur l'ordinateur et imprimer sur du papier normal, format A4. Autre variante: [Modèle pour verres à provision](#) (dimensions: 84x60mm)
- Découper l'étiquette imprimée et coller avec la bande adhésive, lisible vers l'extérieur, dans le verre à provisions.
- Tracer/redessiner l'écriture avec le marqueur Edding. En cas de ratures, enlever avec du dissolvant à ongle.
- Laisser sécher complètement et remplir le bocal/verre.

### BOCAUX À STERILISER

- Il nous faut:
  - Des étiquettes, feuille A4 (p. ex. Zweckform)
  - Un ordinateur, une imprimante noir-blanc, papier et toner/encre
  - Les aliments en bocaux/verres
  - Un stylo noir, fin
- Choisir le type d'écriture et l'installer sur l'ordinateur. Installer la présentation souhaitée dans les bonnes dimensions sur l'ordinateur et imprimer. Autre variante: on peut aussi utiliser [les étiquettes pour bocaux](#) (dimension: 60x40mm).
- Découper à la main les étiquettes imprimées et coller sur les bocaux.
- Noter également la date de production sur l'étiquette.

### TIPS:

- Les verres ou boîtes de conserve sont surtout utilisés pour le stockage de provisions sèches comme par exemple le sucre, la farine, du muesli, etc. Ces récipients devraient toujours être fermés hermétiquement afin que l'humidité et les parasites ne puissent pas pénétrer.
- Lors de l'achat de verres de provision, il faudrait toujours contrôler le contenu indiqué. En effet, le contenu est indiqué en litres et non pas en grammes comme c'est le cas pour les aliments.
  - Farine, sucre, sucre brut = 1kg > 1,5–2l
  - Flocons d'avoine (400g > 1l)
  - Sel (500g > 0.5l)

ensemble.compétentes.engagées.  
**Nous, les femmes de l'espace rural.**  
paysannes.ch



MARIANNE PETER





## MARQUAGE LES VERRES À PROVISION

Sucre	Café
farine fleur	Sel
Muesli	Cacao
flocons d'avoine	sucres de canne

← Download

Pâtes	Riz
Lentilles	Quinoa
Riz Risotto	Riz Basmati
Spaghetti	farine bise



# MARQUAGE LES BOCAUX À STÉRILISER

Download

Confiture de fraises	Confiture d' abricots	Confiture de framboises
Confiture de rhubarbe- fraises	Confiture de coings	Confiture de pruneaux
gelée de raisinets	gelée de coings	potres à la vanille
courgettes à l'aigre-doux	courges à l'aigre-doux	courge gâteau en verre
choucroute crue maison	chutney de pommes & potres	courgettes en bocaux
granola maison	Betteraves rouges au vinaigre de mères	Pesto au basilic
Pesto rouge	rondelles de pommes séchées	Thé aux herbes





# MARQUAGE LES BOUTEILLES

← Download

