



Fiche
pratique
N°12

Beeppy

Peinture à la farine

La base essentielle de cette peinture sont les pigments, cette poudre donnera la couleur à votre peinture.

Recette : Il existe bon nombre de recettes. Celle-ci n'est qu'un exemple parmi tant d'autres.

Matériaux et matériels nécessaire

Ingrédients :

- 🐝 700 gr de farine pour 1L d'eau
- 🐝 2kg de pigments
- 🐝 200 gr de sulfate de fer
- 🐝 1L d'huile de lin
- 🐝 10 cl de savon noir

Outils : récipient, casserole, brosse souple, mélangeur de peinture sur visseuse.

Supports : bois, murs

Recette : Délayer 700 gr de farine dans 1 L d'eau.

Porter à ébullition cette sauce blanche, allongée progressivement avec 7 L d'eau. Tout en mélangeant pendant 15mn.

Pigmenter avec 2 kg d'ocre et ajouter 200 gr de sulfate de fer toujours en mélangeant et pendant 15 autres minutes.

Ajouter 1 L d'huile de lin.

Cuire à nouveau pendant 1 quart d'heure, tout en remuant.

Ajouter 10 cl de savon noir, tout en remuant, cela favorisera l'émulsion de la peinture.

Une fois refroidie, la peinture est prête.

Rectifier la consistance si besoin avec un peu d'eau.



Recommandations : Pour un bois neuf, passer une couche de la peinture diluée de 10 à 20% d'eau et attendre 24 H pour passer la seconde couche non diluée pour la finition. Pour une peinture à l'intérieur, il n'est pas nécessaire d'incorporer du sulfate de fer.

Nettoyer les bois avant application (un coup de nettoyeur haute pression est parfait), je vous conseille de retirer la peinture ou lasure existante (ou poncer grossièrement).

Peindre avec une brosse ou pinceau large, pas de risque de salissure (la peinture se nettoie facilement à l'eau), ne pas lésiner sur la peinture.

Seuls les pigments naturels peuvent être utilisés

- La couleur finale sera plus foncée que celle du pigment choisi

- Pour éclaircir un pigment, vous pouvez utiliser du Blanc Tiona (seul pigment synthétique qui peut être utilisé dans la peinture à la farine). Ce pigment est à mélanger avec le pigment naturel en poudre tout en respectant les proportions de la recette.

Notes personnelles :