

Vrillettes du pain

Description

Ordre Coléoptères ("aux ailes en forme d'étui")

Caractéristiques

Ailes antérieures dures et tannées, se rejoignant le long de la ligne centrale de la surface dorsale; ailes postérieures membraneuses, quelquefois absentes; pièces buccales broyeuses; thorax bien développé; métamorphose complète, avec des stades à l'état d'œuf, de larve, de nymphe et d'adulte.

Famille : anobiidae

Antennes des espèces généralement rencontrées composées de 11 articles, avec une extrémité flottante en forme de massue; prothorax recouvrant plus ou moins la tête tournée vers le bas; tarse à 5 articles.

Caractéristiques des espèces

Vrillette du pain (ou coléoptère des épicereries) (*Stegobium paniceum*)

Longueur des adultes: 2 à 3,5 mm; couleur brun-rouge; le corps possède une couverture dense de petits poils jaunâtres; base du thorax non arrondie.

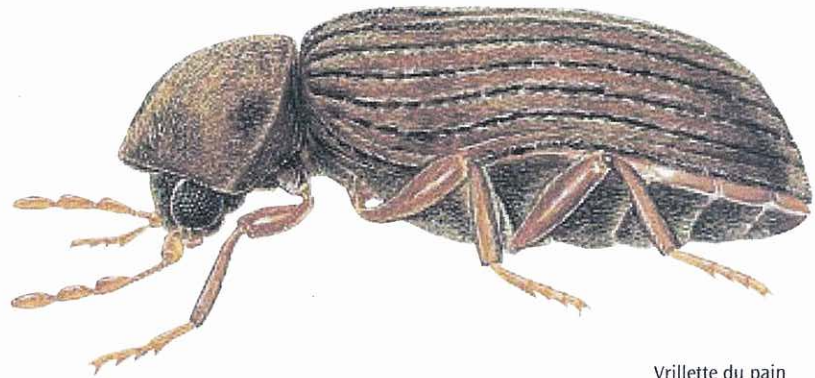
Les espèces apparentées sont le lasioderme du tabac (*Lasioderma serricornis*) et la vrillette commune (*Anobium punctatum*).

Répartition

La vrillette du pain est un insecte nuisible cosmopolite. On la trouve largement dans les boutiques et les garde-manger des habitations, infestant une grande variété de matières végétales séchées. Dans une atmosphère chaude, on peut rencontrer jusqu'à quatre générations par an.

Importance

Stegobium paniceum est un nuisible des produits à base de céréales, comme par exemple la farine, le pain, les céréales du petit-déjeuner, les épices, les concentrés de boissons et même les médicaments – des comptes-rendus ont en effet rapporté son infestation de substances toxiques comme la strychnine, la belladone et l'aconit. Les produits infestés peuvent perdre leur valeur ou provoquer la contamination d'autres produits et l'emballage peut être endommagé, les larves ont la réputation de pouvoir transpercer des feuilles d'aluminium et des plaques de plomb. Les livres et les manuscrits peuvent également être attaqués.



Vrillette du pain
Longueur : 2,7 mm



Cycle de vie

Sur une période d'approximativement 3 semaines, la femelle vrillette pondra séparément environ 100 œufs, soit au cœur des aliments, soit aux alentours. A 19-24°C, ces œufs éclosent en 1 à 2 semaines pour donner naissance à des larves vraiment minuscules et très actives, qui se répandent au hasard et peuvent pénétrer à l'intérieur des emballages pour y infester les aliments. Leur développement dure 2 à 5 mois, temps pendant lequel les larves passent par 4 mues pour atteindre une longueur définitive de 5 mm. Elles deviennent finalement incapables de bouger et construisent des enveloppes avec des particules d'aliments et de la salive, dans lesquelles elles se transforment en nymphe. Cette étape s'étend sur 9 à 18 jours, mais les adultes peuvent ensuite rester dans les cocons pendant un maximum de 2 semaines avant d'en sortir. Au début de leur vie, les adultes se dispersent, pouvant vivre (sans plus se nourrir) jusqu'à 8 semaines.

Contrôle

Evaluation des infestations

Diverses techniques de piégeage sont disponibles pour mesurer les infestations des denrées stockées par les coléoptères. Elles comprennent les pièges à trappe, les sacs d'appâts, les pièges à détecteur d'insectes et les pièges adhésifs. Quel que soit le système utilisé, les enregistrements doivent être conservés.

Hygiène/gestion

Les entrepôts devraient être judicieusement construits pour garantir le maintien de conditions de stockage correctes et permettre un nettoyage facile. Ils devront être isolés, bien ventilés et étanches. Les fentes et les fissures, qui peuvent fournir des refuges pour les coléoptères, devront être réduites au minimum.

Il est important de s'assurer qu'il ne reste pas de résidus de nourriture (matières premières stockées ou sources secondaires comme par exemple les nids d'oiseaux) dans lesquels les coléoptères peuvent se multiplier et se développer pour infester de nouvelles denrées. Toutes les matières premières contaminées doivent être détruites ou subir une fumigation. Les entrepôts doivent être maintenus dans un état de propreté scrupuleux et les bâtiments agricoles doivent être parfaitement nettoyés avant les récoltes.

Tous les grains entreposés doivent être séchés jusqu'à un taux d'humidité inférieur à 15%. La protection des grains stockés contre les insectes pourra être assurée par différentes techniques :

Maintien d'une température inférieure à 10°C par ventilation et refroidissement.

Traitement curatif dès la détection d'insectes par gaz.

Traitement préventif ou curatif par insecticides.

Contrôle par insecticide

Des insecticides peuvent être appliqués à la structure des entrepôts, en se concentrant sur les refuges potentiels des insectes. Sinon, il peut être judicieux d'employer des produits préventifs sur les grains.

Glossaire

Prothorax : premier segment thoracique.

Tarse : section apicale de la patte (le pied).