

## Pyrale des fruits secs (*Plodia interpunctella*)

### Cycle de vie et biologie

La Pyrale des fruits secs (*Plodia interpunctella*) est un petit papillon nocturne de la famille des Pyralidae, très fréquent dans les placards et les entrepôts alimentaires. Son cycle de vie dure de 4 à 8 semaines selon la température. La femelle pond jusqu'à 400 œufs à proximité ou directement sur les denrées alimentaires. Les larves, blanchâtres à tête brune, tissent des fils soyeux en se nourrissant de produits secs. Elles se déplacent pour trouver un lieu propice à la nymphose, souvent en hauteur. L'adulte, reconnaissable à ses ailes bicolores, vit peu de temps.



- **Température optimale** : 25 à 30 °C
- **Alimentation** : Fruits secs, céréales, chocolat, graines
- **Période d'activité** : Toute l'année dans les lieux chauffés

### Problématique pour l'homme



Cette pyrale est l'un des insectes alimentaires les plus fréquents dans les habitations et les commerces. Les larves sont responsables de la contamination des denrées par leurs excréments, cocons et fils de soie, rendant les aliments impropres à la consommation. Les infestations commencent souvent discrètement et peuvent s'étendre rapidement à tous les placards. Les adultes volent lentement en soirée, ce qui peut alerter les occupants. Leurs œufs sont presque invisibles, ce qui rend la prévention difficile sans un nettoyage rigoureux.

- **Dégâts** : Contamination des aliments secs, perte de stocks
- **Zones touchées** : Placards, silos, commerces alimentaires

### Que peut-on faire soi-même ?

Repérez les larves ou traces de filaments dans les emballages. Éliminez les aliments infestés et nettoyez entièrement les placards à l'eau chaude savonneuse. Aspirez soigneusement les coins et les interstices. Jetez les produits suspects et stockez désormais les denrées dans des contenants hermétiques. Vous pouvez aussi installer des pièges à phéromones pour capturer les adultes mâles. Il est recommandé de contrôler régulièrement les réserves alimentaires, même fermées, car la pyrale peut percer certains emballages souples.

- **Inspection régulière** : Recoins sombres, fonds de sacs ouverts
- **Stockage** : Bocaux hermétiques, nettoyage fréquent des placards

### Notre rôle de désinfestateur

Nous intervenons pour évaluer l'étendue de l'infestation et identifier les sources invisibles. Nos méthodes incluent la pose de pièges à phéromones, l'utilisation de régulateurs de croissance et, si nécessaire, des traitements insecticides ciblés et sécurisés pour les denrées stockées. Nous accompagnons également les professionnels dans la mise en place de protocoles préventifs, notamment en boulangerie, épicerie ou grande distribution. Un suivi régulier est assuré pour garantir une élimination durable de la pyrale.

- **Diagnostic précis** : Identification des foyers et des produits touchés
- **Traitements ciblés** : Piégeage, régulateurs, solutions écoresponsables
- **Suivi et conseils** : Protocole d'hygiène et de surveillance à long terme

