

## Pyrale du cacao et du tabac (*Ephestia elutella*)

### Cycle de vie et biologie

La Pyrale du cacao et du tabac (*Ephestia elutella*) est un petit papillon grisâtre de la famille des Pyralidae, présent dans les entrepôts alimentaires, les herboristeries et les manufactures de tabac. Son cycle de vie dure environ 6 à 10 semaines selon la température. La femelle pond jusqu'à 300 œufs à la surface des produits secs. Les larves, blanchâtres et mobiles, se nourrissent en tissant des filaments soyeux autour des denrées. Elles se déplacent ensuite pour se nymphoser, souvent sur les parois ou les emballages proches.



- **Température optimale** : 20 à 28 °C
- **Alimentation** : Tabac, cacao, fruits secs, céréales, plantes séchées
- **Période d'activité** : Toute l'année en intérieur tempéré

### Problématique pour l'homme



Cette pyrale est un redoutable nuisible dans les stocks de tabac, de cacao et de denrées fragiles. Les larves contaminent les produits par leurs fils de soie, excréments et fragments de mue, ce qui dégrade leur qualité commerciale et sanitaire. Dans le cas du tabac, elles peuvent causer des pertes importantes dans les manufactures ou les collections de cigares. Leur présence est souvent discrète, car les adultes volent peu et les larves se cachent dans les interstices. Le commerce international impose souvent des mesures strictes en cas de détection.

- **Dégâts** : Perte de qualité, contamination des produits finis
- **Zones touchées** : Manufactures, herboristeries, réserves de cacao ou tabac

### Que peut-on faire soi-même ?

Inspectez régulièrement les stocks de tabac, fruits secs, céréales et infusions en vrac. Détruisez les produits infestés et nettoyez soigneusement les lieux de stockage. Les larves peuvent se loger dans les coutures des sachets ou sous les étagères. Congelez les denrées sensibles à -18 °C pendant plusieurs jours ou chauffez-les à plus de 60 °C si possible. Utilisez des contenants hermétiques et des pièges à phéromones pour repérer la présence des adultes. Évitez l'accumulation de produits anciens dans les zones chaudes.

- **Inspection régulière** : Tabac, plantes séchées, produits exotiques
- **Stockage** : Bocaux hermétiques, surveillance renforcée

### Notre rôle de désinfestateur

Nous intervenons pour cartographier les zones infestées et déterminer les voies d'entrée du nuisible. Nous utilisons des pièges à phéromones, des traitements thermiques ou chimiques adaptés aux denrées fragiles. Dans les environnements professionnels comme les ateliers ou les réserves, nous mettons en place des protocoles de détection continue et d'assainissement, en accord avec les normes sanitaires du secteur agroalimentaire et manufacturier. Notre objectif : sécuriser durablement vos marchandises sensibles.

- **Diagnostic précis** : Détection des foyers et traçabilité des produits
- **Traitements ciblés** : Techniques respectueuses des denrées délicates
- **Suivi et conseils** : Prévention durable, accompagnement réglementaire

