

Tribolium rouge de la farine

(*Tribolium castaneum*)

Cycle de vie et biologie

Le Tribolium rouge de la farine (*Tribolium castaneum*) est un petit coléoptère de la famille des Ténébrionidés, très fréquent dans les réserves alimentaires. Son cycle de vie dure de 6 semaines à 3 mois selon la température et l'humidité. La femelle pond jusqu'à 450 œufs sur des denrées farineuses. Les larves, blanchâtres et cylindriques, se nourrissent de farines, biscuits ou céréales avant de se nymphoser. L'adulte, brun rougeâtre, peut vivre plusieurs mois. Actif toute l'année, il prolifère dans les milieux secs et chauds, souvent à l'abri de la lumière.



- **Température optimale** : 30 à 35 °C
- **Alimentation** : Farine, pâtes, biscuits, céréales
- **Période d'activité** : Toute l'année en intérieur

Problématique pour l'homme



Le Tribolium est un fléau pour les industries agroalimentaires, les boulangeries et les particuliers. Il altère la qualité des produits en y laissant des excréments, des sécrétions odorantes et des peaux de mue. Ces contaminants rendent les aliments impropres à la consommation. L'odeur caractéristique de moisi ou de rance peut trahir sa présence. Les infestations non détectées peuvent se développer rapidement, rendant nécessaires des éliminations massives de stocks et des arrêts de production coûteux.

- **Dégâts** : Contamination alimentaire, pertes économiques
- **Zones touchées** : Placards, silos, moulins, zones de stockage

Que peut-on faire soi-même ?

Inspectez vos produits secs (farine, céréales, biscuits) et jetez ceux qui présentent des signes d'infestation. Nettoyez soigneusement les armoires et interstices avec un aspirateur, puis lavez à l'eau savonneuse. Congelez les produits suspects à -18 °C pendant 3 jours pour éliminer œufs et larves. Conservez les aliments dans des bocaux hermétiques. Évitez les achats en trop grande quantité et surveillez régulièrement les zones chaudes et sombres du garde-manger.

- **Inspection régulière** : Placards, sachets entamés, fonds de tiroirs
- **Stockage** : Bocaux hermétiques en verre ou métal

Notre rôle de désinfestateur

Nous intervenons pour identifier précisément les sources d'infestation et stopper la prolifération. Nous utilisons des pièges à phéromones pour surveiller l'activité, complétés si nécessaire par des traitements insecticides homologués ou des techniques de traitement par chaleur. Notre approche intègre les contraintes sanitaires et les normes du secteur agroalimentaire. Un suivi personnalisé permet de garantir une protection durable et d'éviter toute récurrence.

- **Diagnostic précis** : Repérage des foyers actifs et conditions favorables
- **Traitements ciblés** : Produits bio, chaleur sèche, traitements chimiques
- **Suivi et conseils** : Mise en place de protocoles préventifs

