

Vrillette du pain

(*Stegobium paniceum*)

Cycle de vie et biologie

La vrillette du pain (*Stegobium paniceum*) est un petit coléoptère de la famille des Anobiidés, très proche du Lasioderme. Elle se développe principalement dans les denrées sèches, avec un cycle de vie variant de 2 à 7 mois selon les conditions. La femelle pond entre 20 et 100 œufs directement sur les aliments. Les larves creusent des galeries dans les produits, puis se nymphosent dans une coque de poussière alimentaire. L'adulte émerge en perçant l'enveloppe et vit quelques semaines.

- **Taille adulte** : 2 à 4 mm, de couleur brun-roux.
- **Développement optimal** : 28 à 32 °C, forte humidité.
- **Activité** : Principalement en été, ou en intérieur chauffé.



Problématique pour l'homme



La **Stegobium paniceum** représente une menace importante pour les stocks alimentaires, particulièrement dans les silos, entrepôts et magasins. Elle dégrade les produits alimentaires, altère leur goût et provoque des pertes économiques en raison de la contamination. Elle est particulièrement nuisible dans les entrepôts de céréales, de produits en grains et de fruits secs.

- **Dommages** : Altération des denrées alimentaires, pertes économiques importantes.
- **Risques** : Contamination des produits alimentaires, dégradation de la qualité et des propriétés nutritionnelles.

Que peut-on faire soi-même ?

Pour prévenir une infestation de **Stegobium paniceum**, voici quelques actions à mettre en place :

- **Stocker** les produits alimentaires **dans des contenants** hermétiques et scellés.
- **Vérifier fréquemment** les produits alimentaires secs pour détecter toute infestation précoce.
- **Maintenir une bonne hygiène** dans les espaces de stockage (magasins, cuisines, entrepôts).
- **En cas de présence avérée, jeter les produits infestés** et nettoyer soigneusement les surfaces de stockage.

Notre rôle de désinfestateur

En tant que désinfestateur agréé, nous offrons un service complet pour éliminer efficacement la **Stegobium paniceum** et protéger vos stocks alimentaires :

- **Inspection** : Nous localisons rapidement les zones infestées.
- **Traitement** : Application de traitements adaptés pour éradiquer l'infestation.
- **Prévention** : Conseils pratiques pour éviter les futures infestations et préserver la qualité de vos produits.

Contactez-nous pour une intervention rapide et professionnelle, garantissant la sécurité et l'intégrité de vos produits alimentaires.

