

# Nuisibles



# Précisions concernant le stockage de produits bio

Les directives sur l'agriculture biologique limitent drastiquement l'utilisation de moyens de lutte contre les insectes alimentaires des produits stockés et transformés.

(<https://knospe.bio-suisse.ch/grundlagen/schaedlingskontrolle.html>)

L'utilisation de produits phytosanitaires synthétiques (insecticides et fongicides) ainsi que la méthode d'irradiation sont interdites.

Il est impératif de respecter les mesures préventives consistant en une gestion optimale des procédés de conservation alimentaire sur l'ensemble de la chaîne qui va de la moisson à l'entreposage en cuisine!

# Stockage: à quoi faut-il veiller?

- Dans les rayons de stockage éviter tout recoin ou interstice où pourraient se loger les insectes.
- Éviter les angles morts où pourraient s'infiltrer de la saleté ou de l'humidité (lieu de reproduction de nuisibles).
- Nettoyer les rayonnages à l'eau vinaigrée ou au savon noir et bien laisser sécher sans oublier les recoins et interstices à traiter au sèche-cheveux (évtl. pistolet à air chaud) (la chaleur au-delà de 50 °C détruit œufs et larves).
- Le rayon inférieur ne doit pas toucher le sol; il faut laisser un espace entre deux pour permettre à l'air de circuler et passer une brosse. Lors de variations de température, un rayon posé à même le sol se charge d'humidité, une condition idéale pour la reproduction des psokes (poux des livres ou de poussière).

# Comment éviter les nuisibles?

## Mesures préventives:

- Maintenir la propreté dans les locaux de stockage et les lieux de transformation sur toute la chaîne de production, du moulin à la cuisine.
- Poser un grillage pour empêcher l'accès aux insectes volants (teignes du cacao, pyrales de la farine et pyrales des fruits secs).
- Entreposer les denrées au frais à température inférieure à 18 °C; absolument éviter les températures supérieures à 22 °C; la tranche entre 25 à 33 °C favorise la prolifération d'organismes nuisibles.
- L'humidité relative de l'air doit être inférieure à 65 %.
- Saupoudrer les graines de céréales avec de la farine de roche silicium (terre de diatomée) pour les protéger des charançons et des silvains. Produit commercialisé: Silico Sec\*; dosage: 1g/kg de céréales
- Test avec piège à mites alimentaires (bande engluée disponible chez Biofarm)

# Comment éviter les nuisibles?

## Lutte biologique directe:

- Par les insectes utiles, p.ex. l'hyménoptère parasitoïde trichogramme\*\* contre les teignes de cacao et pyrales des fruits secs (locaux de stockage et de conditionnement).
- Par les gaz inertes (CO<sub>2</sub>, N<sub>2</sub>) (valable pour de grandes quantités, nécessite des dispositifs spéciaux).
- Par congélation des produits atteints (5 jours à -18 °C) détruisant la majorité des organismes nuisibles.

\* Andermatt Biocontrol AG, 6146 Grossdietwil, Tel. 062 917 50 05, [www.biocontrol.ch](http://www.biocontrol.ch)

\*\* Desinfecta AG, 8108 Dällikon, Tel. 044 847 66 66, [www.desinfecta.ch](http://www.desinfecta.ch)

# Que faire en cas d'atteinte d'un produit?

- D'entente avec Biofarm, éliminer le produit ou l'emballer soigneusement et le renvoyer. Permet le constat des faits, la détection puis l'élimination de lacunes de gestion.
- Si le produit est légèrement atteint, simplement le congeler. Au moment voulu, passer le produit au tamis ou extraire les insectes et larves à la main. Ce produit est **impropre à la vente**, mais peut servir à la consommation personnelle.

# Pyrale de la farine (*Ephestia kuehniella*)

Fourchette des températures:

> 10° C

Taux d'humidité:

> 40 % d'humidité relative

Produits atteints:

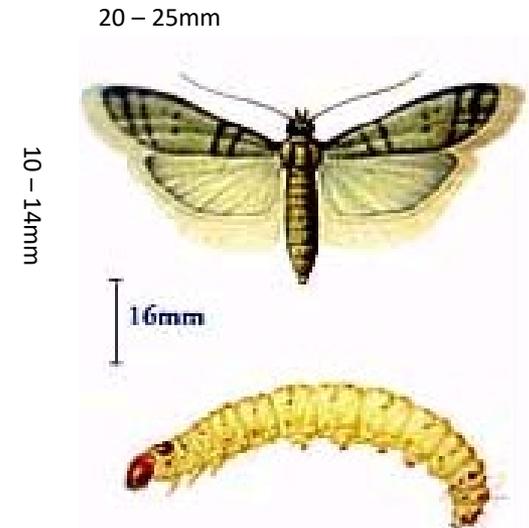
farine, céréales, produits à base de céréales,  
fève de cacao

Lieux d'infestation:

minoterie, industrie alimentaire, ménage

Lutte:

voir méthodes de nettoyage



# Teigne du cacao ou pyrale du tabac (*Ephestia elutella*)

Fourchette des températures:

15 – 35° C

Taux d'humidité:

30 – 70 % d'humidité relative

Produits atteints:

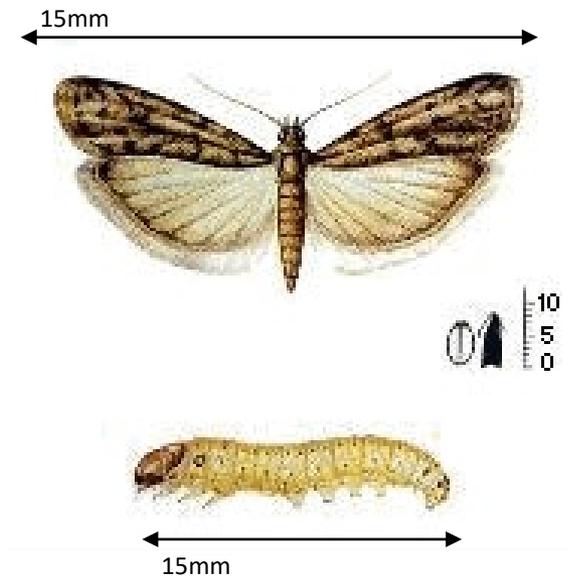
céréales, produits à base de céréales, cacao,  
noix, articles à base de chocolat

Lieux d'infestation:

locaux de stockage, industrie alimentaire,  
ménage

Lutte:

voir méthodes de nettoyage



# Pyrale des fruits secs (*Plodia interpunctella*)

Fourchette des températures:

18 – 33° C

Taux d'humidité:

25 – 95 % d'humidité relative

Produits atteints:

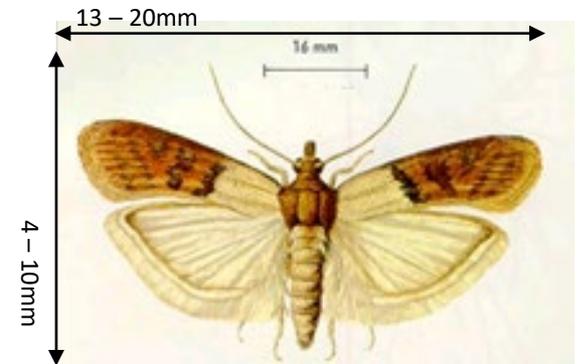
fruits secs, noix, amandes, fèves de cacao,  
chocolat, biscuits, céréales, produits à base de céréales, drogues  
végétales

Lieux d'infestation:

industrie alimentaire, locaux de stockage, magasins, ménage

Lutte:

voir méthodes de nettoyage, tenir au frais, envelopper l'emballage



# Psoques (*Psocoptera*)

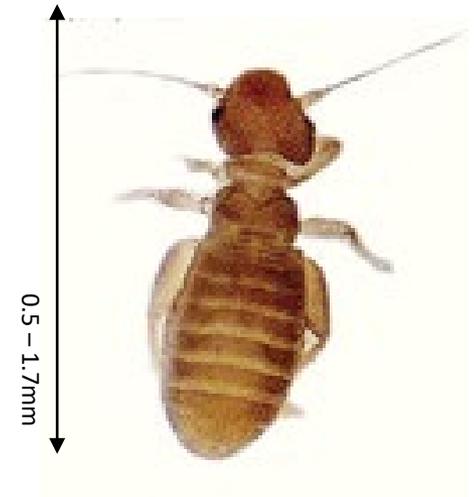
Fourchette des températures:  
25° C

Taux d'humidité:  
insectes hydrophiles, > 65% d'humidité relative

Produits atteints:  
céréales, aliments moisiss

Lieux d'infestation:  
locaux de stockage, bibliothèque, ménage

Lutte:  
voir méthodes de nettoyage, assèchement



# Charançon du blé (*Sitophilus granarius*)

Fourchette des températures:

5 – 38° C

Taux d'humidité:

9% d'humidité relative; teneur en eau  
du grain

Produits atteints:

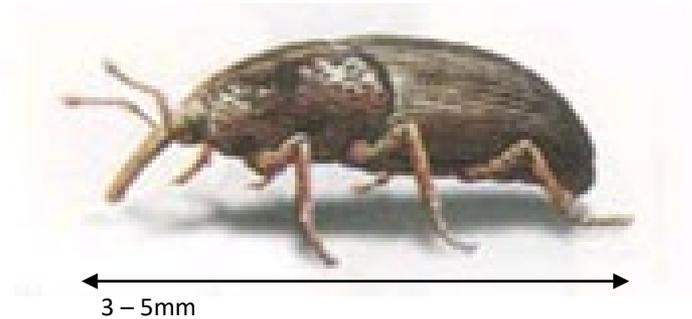
céréales (se développe dans le grain!), arachides, graines de soja

Lieux d'infestation:

locaux de stockage, ménage

Lutte:

voir méthodes de nettoyage



# Silvain, ou cucujide dentelé des grains (*Oryzaephilus surinamensis*)

Fourchette des températures:

18 – 37.5° C

Taux d'humidité:

10 – 90% d'humidité relative

Produits atteints:

céréales, produits à base de céréales

Lieux d'infestation:

locaux de stockage, minoteries, magasins

Lutte:

voir méthodes de nettoyage

