

La Vrilette du pain

Stegobium paniceum



Souvent confondue avec le lasioderme du tabac, qui appartient à la même famille (**Anobiidés**), de même que la Vrilette Commune (qui s'attaque au bois). De forme ovale et de couleur brun-rougeâtre, le corps est recouvert de poils fins jaunes. La tête est cachée sous le prothorax, qui présente une voussure régulière; les élytres ont de fines bandes pointillées; les trois derniers segments des antennes sont longs et caractéristiques.

Taille 2 à 4 mm.

Biologie

La femelle pond de 20 à 100 œufs au maximum, séparément ou en petits tas sur des matières nutritives appropriées.

La larve ressemble à un ver blanc et atteint une longueur de 5 mm. La jeune larve, minuscule, environ 0,4 mm, se glisse même à travers les plus fines fentes, par exemple des emballages de denrées alimentaires; une fois arrivée dans le substrat elle s'entoure d'un cocon en particules de nourriture, dans lequel elle finit par se métamorphoser.

L'adulte quitte le cocon par un petit trou rond et vole vers la lumière ou les fenêtres. **Il ne s'alimente pas**, mais peut vivre encore un à deux mois ou plus en hiver. Les adultes passent l'hiver dans des substrats alimentaires, des nids d'oiseaux ou des meules de foin.

Pas de développement à moins de 15°C. Une génération/an dans les locaux non chauffés, 2-3 génération/an dans les locaux chauffés. (**17°C 200 jours, 28°C 70 jours**). Activité maximale de vol en juin, février et septembre.

La Vrilette du pain peut se trouver en masse dans les logements.

Particularités et dégâts La Vrilette du pain peut voler et est attirée par la lumière (fenêtres, lampes UV).

Parasite économiquement important dans les foyers et entrepôts, notamment quand les marchandises infestées sont entreposées pendant assez longtemps, car la durée du développement est relativement longue. Les larves sont des «**mange-tout**» typiques; on les trouve dans **toutes les matières végétales** possibles telles que biscuits et autres produits céréaliers, produits d'herboristerie, épices, semences, tourteaux, chocolats, cafés etc.

Si des pâtes alimentaires sont infestées, on observe très bien les trous de sortie des adultes. Une fois dans l'eau, les adultes nagent à la surface. Dans des emballages transparents ils sont aussi faciles à détecter.

Les Vrillettes du pain attaquent **aussi les produits d'origine animale** comme les farines de viande, d'os et de poisson, ainsi que les collections zoologiques (insectes, préparations zoologiques), les cuirs, parchemins et papier.

Prévention

Baisser la température de stockage en dessous de 15°C.

Contrôle régulier des plaques engluées des pièges UV et le long des fenêtres.

Garder les fenêtres fermées, installer des moustiquaires.

Contrôle régulier des échantillons de références.

Limiter la durée du stockage pour les pâtes alimentaires.

Les larves ressemblent à
Des petits «vers blancs»

