



Les Mites Alimentaires

Les mites alimentaires font partie de la famille des Pyrales : genre de papillon, les lépidoptères. Il existe des milliers d'espèces de mites alimentaires qui se retrouvent dans les **céréales, les farines, les fruits secs, les pâtes, le riz, les biscuits, le chocolat, les épices, les thés, les graines, les nourritures pour animaux**. La mite alimentaire se développe à la chaleur, dès avril-mai. Elle colonise vos placards et buffets en allant pondre ses œufs dans les sacs peu utilisés ou oubliés.

Cible : farine ou poussière alimentaire
Taille : 1,5 à 2cm
Couleur : gris et noir
Activité : de 15 à 38 C°
Durée de vie : 2 semaines à 3 mois
Amplitude de vol : 1 km



Adulte

Ephesia Kuehniella, est la mite que l'on retrouve dans les farines.

Cycle de reproduction :

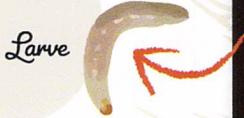
Cette mite est sensible au froid, mais l'hiver elle reste vivante jusqu'à **-10** voire **-15°C** en hibernation, jusqu'au retour du printemps et des températures positives.

Ponte : 100 à 700 œufs
Durée d'éclosion : de 3 à 20 jours
Taille : 0,6 x 0,3mm
Localisation : sur un voile de farine



La mite femelle peut pondre une grande quantité d'œufs par cycle. Ces œufs sont quasiment invisibles à l'oeil nu.

6 stades larvaires
Durée : 10 à 40 jours
Taille : 1mm à 2cm
Mobilité : 40m pour L6
Localisation : dans la farine



Larve

Les œufs éclosent pour donner des larves

sorte de petites chenilles. Leur présence dans la farine s'observe par l'apparition de **boules ou d'amas de farine mélangés à une toile de soie blanchâtre**. Ces larves sont capables de percer un emballage peu épais. Les chrysalides ou cocons peuvent se trouver autour des couvercles de bocaux, de boîtes de conserve ou au plafond, recoins de meuble...

Forme de survie
Durée : 7j à 10 mois
Taille : env 2.5cm de long
Résistance : maximale
Localisation : toujours en dehors de la farine



Cocon

Ces chenilles donnent naissance aux petits papillons de couleurs ternes, blanchâtres, grisâtres ou brunâtres : la mite ! Ceux-ci se tiennent immobiles durant la journée et prennent leur envol dans l'obscurité pour recommencer le cycle de vie.

A une température ambiante de 30°C, une génération peut se développer en à peine un mois. Leur rythme de reproduction est de 4 à 7 fois moins rapide lorsque la température chute à 10°C.

C'est donc en été qu'il faut se méfier le plus.

Éradiquer la Propagation des Mites

La cause principale

Une infestation par des mites alimentaires est en général due au **stockage en trop grandes quantités** des denrées alimentaires ainsi qu'à un stockage de **trop longue durée**. Plus les denrées alimentaires sont stockées longtemps, plus le risque d'infestation augmente. Il faut donc utiliser et contrôler régulièrement vos stocks d'aliments et les restreindre au strict nécessaire surtout en période chaude.



Recommandations

- Pour éviter l'apparition des mites, mettez vos denrées : céréales, graines, farines... dans des **sacs hermétiques** et placez-les une semaine au **congélateur**, le froid tuera les éventuels œufs et larves.
- Une grande chaleur permet également de détruire les œufs et larves, placez vos denrées quelques minutes **au four (80 à 100°C)** ou au **micro-onde**.
- En cas d'infestation, il faut procéder au **grand nettoyage** de votre local pour ne laisser aucun œuf et aucune larve traîner. Aspirez minutieusement et nettoyez. Les coins et fentes peuvent être traités avec de l'**air chaud** grâce à l'utilisation d'un **sèche-cheveux**.

Conservation de la Farine

Luttons contre la Gaspillage Alimentaire !

La farine doit toujours être **conservée dans un local froid**, idéalement à moins de **10° et au sec**. Une farine faiblement infectée peut toujours être tamisée afin d'éliminer les larves, car la farine n'est pas pour autant toxique ou impropre à la consommation. La farine est un produit à Date de Durée Minimale (DDM), ce qui signifie qu'une fois la date dépassée, votre farine peut toujours être consommée plusieurs mois après la date indiquée. Conservée correctement, au **froid et au sec**, la farine peut se garder des années. Les farines contenant des fruits secs, noix, amandes, ou des graines, lin, tournesol se conservent moins bien. Passé la date, elles peuvent avoir un goût de rance.

Mite & Santé

Ces petites bestioles ne sont **pas dangereuses pour la santé** ! Il n'y a pas de pathogène connu qui soit transmis de la mite à l'homme. Elle n'est donc pas un vecteur de maladies.

À vrai dire leur présence serait même un **bon indicateur de la qualité** de vos stocks alimentaires : elles préfèrent les **produits bio** aux aliments traités ! **(Vaut-il mieux manger plus d'insectes... ou plus d'insecticides ?)**