

Un moyen novateur de lutte biologique contre les insectes ravageurs lors du stockage de denrées alimentaires

1 décembre 2017

Fléaux sanitaires pour les industries agroalimentaires, mites, teignes ou *tribolium* se retrouvent fréquemment dans les denrées stockées. Ces insectes sont à craindre à chaque étape de transformation, de la matière brute au produit fini, et sont responsables de pertes alimentaires et de surcoûts sanitaires.

Si les produits phytosanitaires sont le plus souvent utilisés pour prévenir et traiter l'infestation, des méthodes de biocontrôle se développent. Le pôle de compétitivité Vitagora présente l'une d'elles sur son blog, fruit de plusieurs années de recherches chez Bioline Agrosiences : l'utilisation de micro-abeilles de la famille des Trichogrammes, prédateurs spécifiques des mites alimentaires. Les principaux enjeux de cette innovation sont l'identification des espèces prédatrices spécifiques à chaque ravageur et l'introduction de ces insectes dans le milieu à protéger ou à assainir. Enfin, cette alternative fait appel à des mécanismes biologiques qui ne sont pas pleinement prévisibles et son efficacité ne peut pas, de ce fait, être totalement garantie.

Source : [Vitagora](#)