



CHECKLIST IMPRIMABLE

Mission placards nets : repérer, éliminer et prévenir les mites alimentaires

Une mite dans la cuisine suffit à lancer une inspection méthodique, sans vider toute la maison au hasard. Utilisez cette checklist pour retrouver le foyer, assainir les placards et limiter les récurrences.

Au sommaire

- 1 Les 3 réflexes à retenir
- 2 1. Inspecter les denrées sèches
- 3 2. Éliminer les produits suspects
- 4 3. Nettoyer les placards et leurs recoins
- 5 4. Éviter le retour des mites alimentaires

Les 3 réflexes à retenir

Cherchez d'abord les larves, les fils soyeux et les cocons dans les denrées sèches : le papillon adulte n'est pas forcément le foyer.

Traitez comme contaminé tout aliment présentant des larves, des fils, des cocons, des insectes ou un doute sérieux.

Un piège à phéromones aide à suivre l'activité des adultes mâles, mais il ne remplace ni le tri ni le nettoyage.

1. Inspecter les denrées sèches



Vider un placard à la fois

Procédez méthodiquement pour ne pas déplacer les produits sans les examiner.



Contrôler farine, semoule, riz, pâtes et céréales

Examinez particulièrement les paquets ouverts ou rarement utilisés.



Vérifier biscuits, chapelure, chocolat, noix, graines et fruits secs

Un produit acheté en grande quantité ou conservé depuis longtemps mérite une attention particulière.



Inspecter la nourriture pour animaux

Contrôlez aussi les aliments pour chiens, chats, oiseaux ou autres animaux.



Examiner chaque emballage à la lumière

Regardez les soudures, plis, angles, rabats et fonds, même si l'emballage paraît intact.



Rechercher les signes d'infestation

Larves blanchâtres, fils soyeux, cocons, amas inhabituels, emballage percé ou aspect anormal.

2. Éliminer les produits suspects



Jeter toute denrée présentant des signes de contamination

Ne conservez pas un aliment avec larves, fils, cocons, insectes ou doute sérieux.



Fermer le sac avant de le sortir de la cuisine

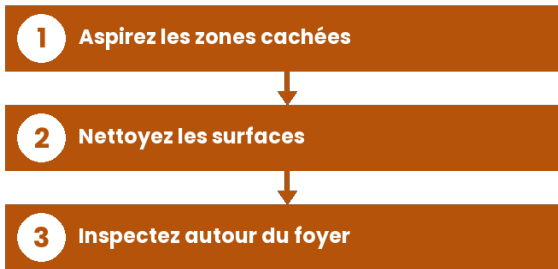
Évitez de laisser les produits écartés ouverts dans la pièce.



Ne pas se limiter au paquet où un papillon a été aperçu

Étendez la recherche aux réserves voisines et aux produits stockés à proximité.

3. Nettoyer les placards et leurs recoins



1 **Aspirez les zones cachées**

Passez l'aspirateur dans les rainures, trous de taquets, charnières, fentes, dessous d'étagères et angles des meubles.

2 **Nettoyez les surfaces**

Après l'aspiration, nettoyez les étagères et les surfaces de stockage afin de retirer les résidus.

3 **Inspectez autour du foyer**

Les larves peuvent quitter la denrée pour chercher un endroit où former leur cocon : contrôlez donc les recoins du meuble, pas seulement les aliments.



SCHÉMA Inspecter les denrées suspectes et privilégier des contenants hermétiques dans les placards.

4. Éviter le retour des mites alimentaires



Transférer les aliments conservés dans des contenants hermétiques

Cette précaution concerne les produits restants après le tri.



Installer un piège à phéromones si nécessaire

Utilisez-le comme outil de détection et de suivi des adultes mâles.



Surveiller les placards pendant plusieurs semaines

Restez attentif à la réapparition de papillons ou de nouveaux signes dans les denrées.



Contrôler les nouveaux produits dès leur rangement

Une infestation peut avoir été introduite par une denrée déjà contaminée à l'achat.

! À ne pas confondre

Les mites alimentaires se trouvent autour des placards et des denrées sèches. Les mites des vêtements concernent les armoires, tiroirs et textiles. La présence d'un petit papillon dans la cuisine justifie une inspection des aliments, mais ne prouve pas à elle seule que toute la cuisine est infestée.

Un aliment présentant des larves, des déjections, des fils ou des cocons ne doit pas être conservé ni consommé.