

5. Pesticides de stockage

Swjet 5a

Introduction aux
parasites des
produits stockés

- FEUILLE DES FAITS

5. Pesticides de stockage

Sujet 5a : Introduction aux parasites des produits stockés

Les produits stockés, tels que les produits alimentaires, peuvent être une cible pour tous les types de parasites. Ces parasites peuvent infester les produits stockés, les rendant inutilisables pour la consommation. Les parasites des produits stockés sont responsables de millions de dollars de dommages causés aux produits stockés et aux aliments transformés dans le monde entier. Les parasites peuvent être classés en deux groupes principaux :

1. Insectes parasites
2. Rongeurs

1. Les insectes parasites

Les premiers signes d'infestation sont l'apparition de petits coléoptères sur les sacs et dans l'aire du magasin, de petites pyrales volant dans le magasin, ou des créatures semblable à des vers rampant sur les sacs ou le plancher.

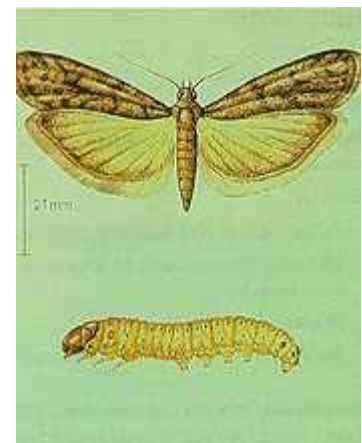
a. Les charançons

- Cycle de vie de base : œuf > larves > chrysalides > adulte
- Cible : Ce sont les parasites de tous les produits alimentaires en grains tels que les noix, les haricots, et les semences.
- Dégâts causés aux produits stockés : Ils pondent des œufs dans les noyaux des grains. Les larves se nourrissent du noyau, rendant la graine creuse et inutile.
- Les insectes les plus communs dans ce groupe sont:
 - Les charançons du riz
 - Les charançons du blé
 - Les charançons du maïs



b. Pyrale des grains

- Cycle de vie de base : œuf > larves > pupes > pyrale adulte
- Dégâts causés aux produits stockés : La pyrale pond des œufs dans les produits stockés. Les excréments et la soie des larves créent des toiles et des éléments solides à l'intérieur de la farine la rendant inutilisable pour la consommation. Si vous mettez votre main dans la farine et la levez, les



toiles pendront à vos doigts. Les larves croissent rapidement en nombres.

- Les insectes les plus communs dans ce groupe sont:
 - La pyrale de farine
 - La pyrale des entrepôts tropicaux

c. Le Cucujide

- Cycle de vie de base : œuf > larve > pupa > adulte
- Dégâts causés aux produits stockés : Ils se reproduisent très vite et gâtent les produits stockés. Ils donnent aux produits une odeur piquante.
- La plupart des insectes communs à ce groupe sont :
 - Cucujide de farine
 - Cucujide dentelé
 - Cucujide roux de farine
 - Cucujide plat
 - Petit aiguillonier



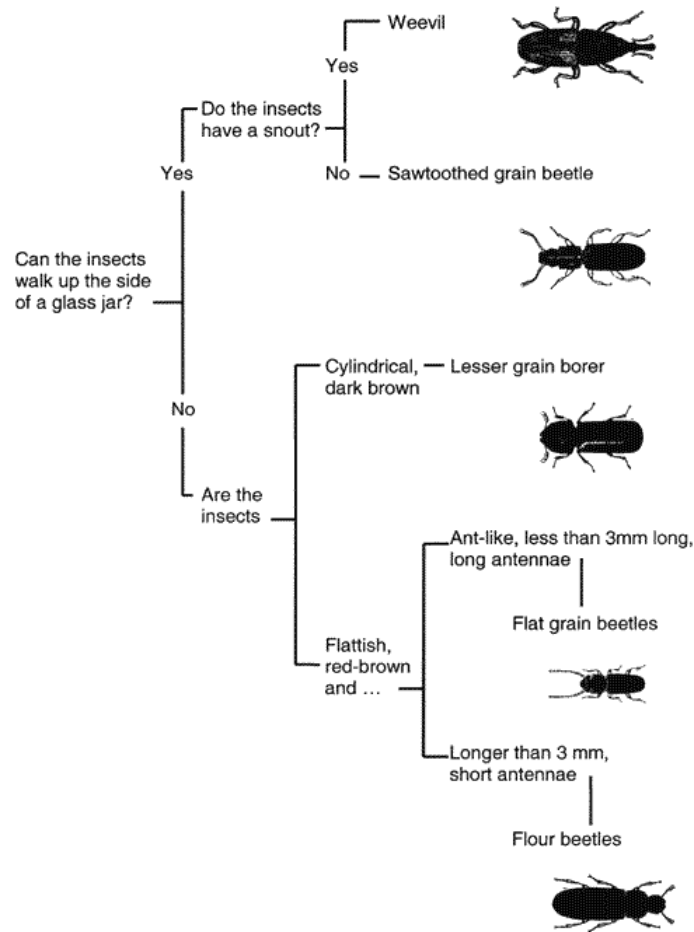
d. Les acariens

- Cycle de vie de base : œuf > larves > nymphe 1 > nymphe 2 > adulte
- Dégâts causés aux produits stockés : les produits infestés sont couverts d'une substance poussiéreuse, se désagrègent facilement et ont un goût amer. En cas de forte infestation, les produits sont impropres à la consommation humaine.
- Parmi les insectes les plus communs dans ce groupe :
 - La pyrale de farine



Test simple pour identifier des insectes parasites

Utilisez un récipient en verre propre pour effectuer un test simple pour identifier les insectes parasites de produits stockés. Mettez les insectes vivants dans un récipient en verre tiède. Répondez aux questions dans le diagramme ci-dessous pour déterminer le type d'insecte.



2. Les rongeurs :

- Cycle de vie de base : le mâle et la femelle s'accouplent > donne des petits > se multiplient rapidement.
- Dégâts causés aux produits stockés : Ils consomment n'importe quel type d'aliment. Ils ne gâtent pas simplement les aliments en les rongant ; ils la souillent également avec leurs excréments. Ils véhiculent des maladies mortelles, qui peuvent nuire aux êtres humains.
- Les espèces les plus communes à ce groupe sont :
 - Les rats
 - Les souris



- INSTRUCTIONS

5. Pesticides de stockage

Sujet 5a : Introduction aux parasites des produits stockés

Matériels nécessaires :

- Tableau à papier avec des feuilles Padex
- Marqueurs (1 noir, 1 bleu, 1 vert, 1 rouge)
- Cartes colorées

Temps nécessaire : 45 minutes

Préparations :

- Tableau à papier avec des feuilles Padex
- Feuille Padex avec le titre : *Introduction aux parasites des produits stockés*
- Papier Kraft portant le test d'insectes (voir la page 3 de la fiche d'informations)
- 2 sachets en plastique avec chaque type de produits stockés : un sachet infesté par des insectes et un sachet non infesté par des insectes
- Des cartes colorées portant les titres :
 - *Insectes parasites*
 - *Rongeurs parasites*
- Cartes colorées portant les parasites des produits stockés :
 - *Charançons du blé*
 - *Pyrale des grains*
 - *Cucujide de grains*
 - *Acariens des grains*
 - *Rats*
 - *Souris*

Situer

Attention : Demandez aux participants s'ils ont une fois eu des insectes ou des souris dans leurs cuisines. Si quelqu'un dit oui,

demandez si l'animal a causé quelque dégât. Laissez certains répondre. Dites-leur que ces animaux envahissent également des lieux où sont stockés des produits tels que des grains. Nous les appelons : parasites des produits stockés.

- Titre :** Dites-leur le titre tout en montrant la feuille portant le titre : *Introduction aux parasites des produits stockés.*
- Crédibilité :** Expliquez votre expérience en matière de parasites des produits stockés.
- Objectifs :** Présenter divers parasites des produits stockés.
- Bénéfices :** Connaître les différents parasites des produits stockés vous permettra de protéger vos propres graines et produits. Cela vous permettra également de fournir les bonnes informations aux clients.
- Direction :** Durant cette séance, nous allons nous concentrer uniquement sur les différents types de parasites des produits stockés. Nous n'allons pas discuter des moyens de traiter les parasites.

Délivrer

Explication, Démonstration, Exercice et Guider :

1. Donnez les **échantillons** aux participants (faites-les passer). Demandez leur s'ils peuvent voir la différence entre les produits stockés propres et les produits stockés infestés. Faites-les **décrire** clairement ce qu'ils voient
2. Dites aux participants que les parasites des produits stockés sont classés en deux groupes : les **insectes et les rongeurs**. Collez les cartes portant les mots *insectes* et *rongeurs* sur le mur.
3. Scindez les participants en deux groupes. Mélangez les six cartes des parasites et partagez les aux groupes. Demandez-leur d'attribuer chaque carte soit aux insectes ou aux rongeurs.
4. **Discutez** des résultats carte par carte. Vérifiez que toutes les cartes sont sous le titre correct sur le mur.
5. Commencez le deuxième exercice. Donnez à chaque groupe des cartes colorées vierges. Demandez au groupe 1 de discuter des **dégâts** que les insectes peuvent causer aux produits stockés. Demandez au groupe 2 de discuter des dégâts que les rongeurs peuvent causer aux produits stockés. Faites-les utiliser une carte par type de dégât.
6. Discutez des résultats carte par carte. Veillez à ce que tout le monde comprenne comment les dégâts peuvent se produire. Les résultats doivent être comme suit :

Type de parasite	Dégâts
Rongeurs	Mangent les produits stockés.

	<p>Endommagent l'emballage et les grains se déversent.</p> <p>Contaminent les aliments avec leur urine et leurs excréments.</p> <p>Véhiculent des maladies.</p>
Insectes	<p>Mangent les produits stockés.</p> <p>Se reproduisent dans les produits stockés.</p> <p>Rendent les produits stockés impropres à la consommation humaine en y laissant des odeurs, un mauvais goût, et des traces visibles de leur présence.</p>

7. Dites aux participants qu'il existe un test simple pour détecter le type d'insecte présent dans vos produits stockés. Mettez le papier Kraft portant le **test insecte** sur le mur et parcourez le étape par étape. Veillez à ce que tout le monde puisse suivre toutes les étapes. Répétez si nécessaire.

Finir

Synthétiser : Faites un résumé en mentionnant les deux principaux types de parasites des produits stockés et les dégâts qu'ils peuvent causer.

Répondre : Demandez si quelqu'un a une question ou un commentaire.

Evaluation: Demandez aux participants de citer deux types d'insectes parasites des produits stockés. Demandez-leur de citer deux types de rongeurs parasites des produits stockés. Demandez-leur de décrire les dégâts que chacun de ces principaux types peut causer.

Prochaine Etape: Au cours de cette séance, nous avons étudié les parasites des produits stockés. A la prochaine séance, nous discuterons des moyens de les combattre.

Distribuer la **feuille des faits** à tous les participants.