



Exochomus laeviusculus
Coccinelle prédatrice indigène

Année : 2014
Version : 01



Coccinelle larve



Coccinelle adulte



Lâcher des larves

Produit : 20 larves ou 20 adultes de coccinelles par tube

C'est une coccinelle de taille moyenne (de 3 à 4 mm), avec des élytres de couleur noire luisant et deux tâches jaune-orange visibles sur les bords du prothorax. Les deux premiers segments abdominaux sont noirs et le reste de l'abdomen est jaune.

Dimorphisme sexuel facilement détectable : chez la femelle la tête est entièrement noire ; chez le mâle le front et les pièces buccales sont jaunes.

La larve est grise foncée à l'éclosion de l'œuf et s'éclaircie au cours de son développement pour devenir jaunâtres avec 6 tâches noires sur le thorax avant la nymphose. La face dorsale de l'abdomen porte des protubérances foncées.

Cycle : Le cycle de vie d' *E. laeviusculus* dure approximativement 31 jours de l'œuf à l'adulte à 25°C. A cette température, le stade larvaire dure 17 jours. Une femelle peut vivre 80 jours et pondre jusqu'à 200 œufs.

Cibles : *E. laeviusculus* s'attaque à plusieurs proies : des cochenilles, des pucerons, des psylles, des aleurodes et occasionnellement des acariens.

Introduction : Réaliser le lâcher en dehors des périodes de forte chaleur, préférer un lâcher tôt le matin ou le soir.

- Lâcher des adultes : vider le contenu du tube directement sur la végétation. Les coccinelles adultes sont des insectes actifs qui sont en mesure de détecter leurs proies.

- Lâcher des larves : vider le contenu du tube (larves + pop corn) soit directement sur la végétation ou soit dans une bio-box (petite boîte en carton à suspendre à la végétation). Réaliser le lâcher de préférence sur un foyer de proies. Les larves se déplacent lentement d'une plante à l'autre, via les feuilles.

Transport : Transporter de préférence les coccinelles dans une glacière ou un sac isotherme. Ne pas laisser les tubes en plein soleil.

Stockage : Lâcher les coccinelles de préférence le jour de leur réception.

Sinon conserver les tubes un jour maximum, horizontalement à l'obscurité et à 10-15°C (bac à légumes du réfrigérateur).

Un stockage prolongé ou dans de mauvaises conditions peut avoir une influence négative sur la qualité du produit.