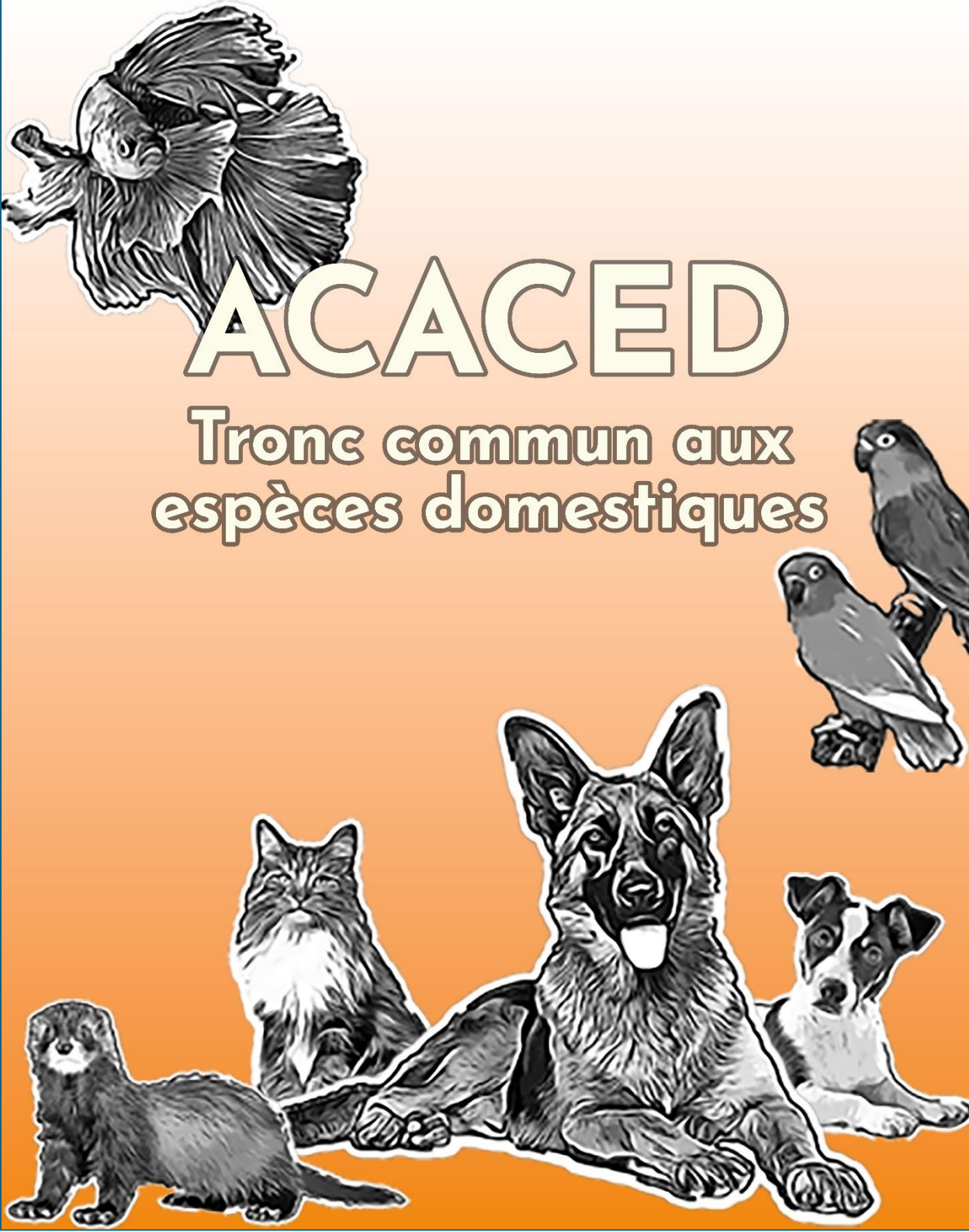




ACACED Tronc commun

PARTIE 9

**Les bases de
l'alimentation des
animaux domestiques**

PARTIE 2

II – Les différents types d'aliments (suite)

C – Les aliments frais

Les animaux peuvent également être nourris avec une ration préparée à base d'aliments frais. C'est ce qu'on appelle la « **ration ménagère** ».

Pour les carnivores domestiques, on peut inclure :

- Des protéines de sources animales, en évitant les morceaux trop gras ou contenant trop d'os ou d'arêtes,
- Des légumes **cuits**,
- Des féculents **bien cuits**, jamais crus (pommes de terre, pâtes, riz),
- De la matière grasse riche en acides gras essentiels (huiles végétales ou de poissons,
- Des compléments en vitamines.

LES AVANTAGES ET INCONVENIENTS DES DIFFERENTS TYPES D'ALIMENTS

LES CROQUETTES		LA PATEE	
AVANTAGES	INCONVENIENTS	AVANTAGES	INCONVENIENTS
Aliment complet Economique Favorise la santé des dents par la mastication Facilité de stockage	Origine peu évidente des ingrédients Pas toujours appétent Demande un apport en eau plus important	Aliment complet Plus appétent Facilité de stockage (à conserver au frais et à consommer sous 2 jours après ouverture)	Moins économique que les croquettes Origine peu évidente des ingrédients Apport énergétique moins important que les croquettes
LES FRIANDISES		LA RATION MENAGERE	
AVANTAGES	INCONVENIENTS	AVANTAGES	INCONVENIENTS
Très appétent Selon leur nature, peuvent favoriser la mastication et l'occupation (oreilles de cochon, cornes de buffle, etc.)	Ne constituent pas un aliment complet Les friandises industrielles sont souvent très grasses et sucrées	Contrôle du choix et de l'origine des ingrédients Grande variété d'aliments pour un apport en éléments essentiels plus diversifié	Difficulté à contrôler les rations et leur équilibre Difficulté de stockage Demande davantage de temps pour leur préparation

LE CHOIX DES ALIMENTS EN PRATIQUE

CHOISIR SES ALIMENTS	ET TOUJOURS
Le choix des aliments industriels est préférable pour les propriétaires ne possédant pas assez de temps, de budget ou de connaissances quant à l'élaboration d'une ration ménagère équilibrée	Effectuer tout changement d'alimentation de manière très progressive
Préférer un régime à base de croquettes de qualité	Respecter les dosages des rations
Compléter avec de la pâtée au besoin	Préférer plusieurs petits repas à un gros repas
Distribuer des friandises avec parcimonie et toujours en petites quantités, de préférence d'origine naturelle ou à base d'aliments frais	Inciter une mastication lente et une bonne digestibilité en distribuant les repas dans un endroit calme (utiliser des dispositifs anti-glouton si besoin)
	Maintenir la santé du tube digestif (protocole antiparasitaire adapté et régulier, bonne hydratation)
	Mettre à disposition permanente une gamelle d'eau fraîche et potable

III – Les aliments toxiques pour les chiens et les chats

Certains aliments peuvent être dangereux ou entraîner une toxicité chez le chien et le chat, pouvant provoquer des troubles digestifs, cardiaques ou urinaires, des blessures internes voire la mort.

Les os de volaille et les os cuits	Les os peuvent se briser et entraîner des blessures de la trachée et de l'estomac pouvant évoluer en hémorragie.
La viande de porc crue	Les porcs peuvent être atteints de la maladie d'Aujeszky, fatale pour le chien et le chat. Elle peut néanmoins être proposée cuite.
Le café et le thé	La caféine peut entraîner des troubles nerveux, rénaux et cardiaques. La dose mortelle minimale est d'environ 50 mg par kilo de masse corporelle.
Le chocolat et le cacao	Il contient de la théobromine qui est toxique pour les chiens et les chats et peut entraîner vomissements, convulsions, troubles respiratoires et cardiaques. Les premiers symptômes peuvent apparaître dès l'ingestion de 20 à 40 mg par kilo de poids corporel chez un chat, et dès 50 gr chez un chien de 20 kg.
Les édulcorants	Provoquent une hypoglycémie pouvant entraîner une insuffisance hépatique aiguë, des convulsions voire un coma et la mort.
L'ail, l'oignon et le poireau	Entraînent la destruction des globules rouges. Des effets toxiques peuvent se manifester dès l'ingestion de 5 gr par kilo de masse corporelle.
Les fruits à coque	Les noix et les noix de macadamia en particulier entraînent des lésions nerveuses et musculaires. 4 noix de macadamia peuvent tuer un chien de 30 kg.
Les fruits à noyau et à pépins	L'acide prussique contenu dans les noyaux et les pépins peut entraîner des troubles neurologiques, en particulier les pépins de raisin qui peuvent causer des troubles digestifs et urinaires graves. Les noyaux avalés entiers peuvent causer une occlusion intestinale.
Certains légumes et légumineuses	L'avocat, qui contient de la persine, toxique pour les animaux, est à proscrire entièrement. Les légumes, en particulier le chou, les haricots et les pommes de terre, peuvent causer des troubles digestifs. Ils peuvent être proposés bien cuits, jamais crus.
Les œufs crus	Ils empêchent l'absorption de certaines vitamines et présentent un risque d'intoxication aux salmonelles. Ils peuvent néanmoins être proposés cuits.

EVITER LES INTOXICATIONS – EN PRATIQUE

Toujours se renseigner sur la sécurité d'un aliment avant de le proposer à son animal,

Eviter l'apprentissage des habitudes potentiellement dangereuses (offrir des morceaux de nourriture humaine pendant les repas et les collations),

Toujours préférer des friandises certifiées à la consommation canine (friandises naturelles de préférence),

Toujours stocker les denrées alimentaires et les produits chimiques et médicamenteux hors de portée des animaux,

Toujours se renseigner sur la sécurité des végétaux en intérieur et dans les jardins (beaucoup sont toxiques pour les chiens, notamment la jonquille, le muguet, la tulipe, le laurier rose),

En cas de doute, ne pas faire vomir l'animal et **le conduire immédiatement chez un vétérinaire.**

IV – Le rôle des nutriments

A – Les macronutriments

Les macronutriments constituent la majeure partie de l'alimentation et fournissent à l'organisme l'énergie et les nutriments essentiels dont il a besoin pour fonctionner.

L'EAU

A SAVOIR	PERMET
Elle provient de la boisson, de la nourriture (en particulier dans les aliments frais et la pâté), et des réactions d'oxydation des nutriments dans l'organisme. En boisson, elle doit être proposée fraîche, potable et à volonté (en particulier pour les animaux nourris exclusivement de nourriture sèche). L'hydratation peut être vérifiée en effectuant le test du pli de peau : pincer doucement la peau pendant 3 secondes. En la relâchant, elle doit immédiatement reprendre sa forme initiale.	La dispersion des nutriments dans l'organisme, L'évacuation des toxines dans les urines, Le bon fonctionnement du transit intestinal et des fonctions rénales, La lubrification des muqueuses, des yeux, des articulations et de la peau.

LES PROTEINES

A SAVOIR	PERMETTENT
On les retrouve principalement dans la viande, le poisson et les œufs (protéines animales) et dans les céréales et les légumineuses (protéines végétales). Elles sont constituées d'acides aminés dont la majorité représentent des éléments essentiels que l'organisme ne peut pas naturellement synthétiser et qui doivent donc être apportés par le biais de l'alimentation.	La croissance et le renouvellement des tissus musculaires, des poils, des griffes, de la peau et des os, Le bon fonctionnement de nombreux processus physiologiques, notamment la digestion, le système immunitaire et le système hormonal.

LES GLUCIDES ET LES FIBRES

A SAVOIR	PERMETTENT
On les retrouve principalement dans les céréales, les légumes secs, les légumineuses, les fruits et le lait. Les fibres sont une sorte de glucides complexes. Les glucides sont peu digestes pour les carnivores.	Le bon fonctionnement des muscles et du cerveau. Elles représentent la source d'énergie principale de l'organisme, Les fibres permettent l'équilibre de la flore intestinale, participent au bon fonctionnement du transit et ralentissent l'absorption des glucides dans l'organisme.

LES LIPIDES

A SAVOIR	PERMETTENT
Communément appelés « graisses », on les retrouve dans les produits d'origine animale (viande, poisson, œufs, lait) et végétale (graines, fruits oléagineux). Ce sont également des éléments essentiels que l'organisme ne peut pas synthétiser et qu'il faut donc lui apporter via l'alimentation.	Le stockage d'énergie dans l'organisme, la composition des membranes des cellules, la fabrication d'hormones, la bonne santé du système nerveux et le stockage et le transport de certaines vitamines.

LES MACROMINERAUX

Aussi appelés « sels minéraux », ce sont des substances minérales que l'organisme ne sait pas synthétiser et qu'il faut donc lui apporter par le biais de l'alimentation. Ils sont présents dans de nombreuses sources d'origine animale et végétale, d'où l'importance d'une alimentation complète (aliments industriels) et variée (aliments frais). Ils n'apportent pas d'énergie à l'organisme, mais ils sont nécessaires à de nombreuses réactions chimiques contribuant à son bon fonctionnement.

MACROMINERAUX	CONTRIBUENT A
LE CALCIUM	La formation des os et des dents, la coagulation du sang, les contractions musculaires, la transmission neuromusculaire
LE PHOSPHORE	La formation et la solidité des os et des dents, le transfert d'énergie et la multiplication des cellules. Il complète l'action du calcium dans la formation des os : c'est le rapport phosphocalcique (Ca/P), qui doit se situer entre 1 et 2 pour que leur apport soit efficace sur l'organisme.
LE CHLORURE	La fonction rénale et digestive
LE POTASSIUM	Le fonctionnement du système nerveux et des muscles, le maintien de la pression sanguine
LE MAGNESIUM	La formation des os et des dents, le fonctionnement des nerfs et des muscles.
LE SODIUM	Equilibre des fluides de l'organisme, fonctionnement du système nerveux et des contractions musculaires, maintien de la pression sanguine.

B – Les oligoéléments et les vitamines

Les oligoéléments et les vitamines sont appelés « micronutriments », car ils ne sont présents dans l'organisme qu'en quantités infimes, souvent sous forme de traces. Ils ne possèdent pas de valeurs énergétiques, mais ils sont indispensables au bon fonctionnement de l'organisme et doivent lui être apportés par le biais de l'alimentation.

Ils sont présents dans de nombreuses sources alimentaires d'origine animale et végétale, d'où l'importance d'une alimentation complète (aliments industriels) et variés (aliments frais).

LES OLIGOELEMENTS

A l'exception du chrome, ils sont incorporés dans des enzymes ou dans des hormones nécessaires au métabolisme.

Parmi les oligoéléments essentiels, on retrouve :

OLIGOELEMENTS	PERMETTENT
LE CHROME	Maintien du taux de glucose sanguin, contribue au métabolisme normal des macronutriments.
LE CUIVRE	Transport du fer dans l'organisme, bon fonctionnement des systèmes nerveux et immunitaire.
LE FER	Transport et utilisation de l'oxygène dans les globules rouges.
L'IODE	Synthèse des hormones thyroïdiennes et des protéines, croissance et maturation des cellules, maintien de la température corporelle, régulation des dépenses énergétiques.
LE MANGANESE	Métabolisme énergétique normal, action antioxydante des cellules, maintien des os, des tendons, des ligaments et des cartilages.
LE MOLYBDENE	L'assimilation du fer dans le foie et l'intestin, interaction avec le zinc et le cuivre.
LE SELENIUM	Action antioxydante, bon fonctionnement du système immunitaire.
LE ZINC	Santé de la peau, des ongles et du pelage, bon fonctionnement du système immunitaire, de la vision et de l'ossature.
LE FLUOR	Santé de la dentition

LES VITAMINES LIPOSOLUBLES

Elles sont stockées et solubles dans les graisses et toxiques à haute dose.

VITAMINES	PERMETTENT
A	Métabolisme du fer, maintien des muqueuses, de la peau, de la vision et du système immunitaire.
D	Maintien des taux de calcium et de phosphore, du tissu osseux et musculaire, renforcement du système immunitaire. Elle est également synthétisée au niveau de la peau au contact du soleil.
E	Action antioxydante, limite le vieillissement des cellules.
K	La synthèse des protéines contribuant à une coagulation normale.

LES VITAMINES HYDROSOLUBLES

Elles sont stockées et solubles dans l'eau et sont évacuées dans les urines.

C	Formation du collagène, fonctionnement du système nerveux, développement du système immunitaire, aide à l'absorption du fer et à la régénérescence de la vitamine E.
B1 (thiamine)	Conversion des glucides en énergie, fonctionnement du système nerveux et des muscles.
B2 (riboflavine)	Aide au métabolisme du fer, synthèse d'énergie à partir des graisses.
B3 (niacine)	Fonctionnement du système nerveux, maintien de la peau, synthèse d'énergie à partir des graisses et des sucres.
B5 (acide pantothénique)	Synthèse des hormones thyroïdiennes, de la vitamine D et des neurotransmetteurs.
B6 (pyridoxine)	Synthèse des globules rouges et d'énergie, régulation de l'activité hormonale, fonctionnement du système immunitaire.
B8 (biotine)	Maintien du pelage et des ongles, synthèse des neurotransmetteurs, régulation des taux de cholestérol.
B9 (folate)	Renouvellement cellulaire, synthèse de l'ADN, fonctionnement des systèmes nerveux et immunitaire.
B12 (cobalamine)	Formation des globules rouges, synthèse de l'ADN, fonctionnement du système nerveux.

SOURCES OFFICIELLES

Règlement (CE) n° 767/2009 du Parlement européen et du Conseil du 13 juillet 2009 concernant la mise sur le marché et l'utilisation des aliments pour animaux : <https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2009/767/oj/fra>