

CHAPITRE 3

Les sources d'approvisionnement

Les animaux poussent des cris perçants, grognent ou grondent, sous les exclamations des spectateurs lorsque arrive l'heure des repas au zoo. C'est l'événement principal de la journée. Les administrateurs responsables font en sorte de ne pas décevoir ni les animaux ni les visiteurs_ ils s'y prennent à l'avance. Avec la sécurité comme premier principe, ils conçoivent et construisent des aménagements pour satisfaire, voire excéder les exigences requises. Des zones pour voir en toute sécurité doivent être mises à la disposition du public et les conditions de travail doivent être sans risques pour les gardiens.

Les zoos doivent avoir des sources d'approvisionnement de nourriture fiables durant toute l'année et ceci à un prix abordable. L'alimentation des animaux ne peut pas être faite au hasard.

Dans votre zoo sans cages, où résident un nombre variable de chiens ou d'autres carnivores, une petite planification à l'avance permet de nourrir sans problèmes et d'une manière efficace vos compagnons affamés.

Les aménagements à réaliser chez soi

Les os crus entourés de viande propres à la consommation humaine

Si vos chiens sont de petite taille ou bien peu nombreux, leur donner des os crus entourés de viande à destination de la consommation humaine est une manière économique et efficace de les nourrir. Le réfrigérateur ou le congélateur que vous possédez suffira pour stocker les quelques kilos supplémentaires de nourriture. Estimez la consommation hebdomadaire de votre chien. Comme base, prenez l'équivalent de 20 % de son poids par semaine.

Un chien de 5 kg aura besoin de 1 kg de viande par semaine, un chien de 20 kg environ 4 kg. Avez-vous assez de place pour stocker cette quantité ?

C'est une bonne idée de diviser la quantité totale prévue pour la semaine en rations quotidiennes. Les sacs jetables de supermarché peuvent être réutilisés dans ce but. Vous pouvez également acheter des récipients en plastique qui peuvent être empilés dans le congélateur et lavés après usage.

Puisque vous utilisez de la nourriture à destination de la consommation humaine, les mesures d'hygiène habituellement prises à la maison devraient suffire. Faites en sorte que les suintements provenant de la viande crue ne contaminent jamais d'autres aliments. Toute surface de préparation et tout ustensile doivent être soigneusement nettoyés. Les détergents habituels ainsi que l'eau très chaude marchent bien. Les lave-vaisselle automatiques aident bien au nettoyage des récipients et des couteaux. Toujours bien se laver les mains après toute manipulation de viande crue et faites attention que les jeunes enfants n'y touchent pas.

Carcasses, gibiers tués sur la route et approvisionnements en gros

L'équation change si vous achetez en gros, donnez des carcasses entières (rats, souris, lapins etc), des tripes fraîches, du gibier tué sur la route ou de la nourriture impropre à la consommation humaine. Les avantages nutritionnels qui en découlent ainsi que les économies continuelles réalisées en font une aventure qui en vaut la peine. Mais quelques planifications et investissements initiaux sont parfois nécessaires.

Premièrement, c'est une bonne idée de réserver un espace dans votre buanderie, garage ou bâtiments extérieurs pour y installer des réfrigérateurs ou des congélateurs. Des

zones de nettoyage séparées et équipées de système d'écoulement des eaux sont également recommandées.

Les réfrigérateurs et les chambres froides suffisent pour stocker la viande jusqu'à deux semaines. Mais généralement il est recommandé d'investir dans un ou plusieurs congélateurs séparés.

Les congélateurs verticaux facilitent l'accès à la nourriture ainsi que le roulement des stocks. Lorsque je devais assurer l'alimentation de nombreux animaux hospitalisés à la clinique, j'avais mis en place un système de trois congélateurs horizontaux qui assurait une bonne rotation des stocks. Lorsque deux d'entre eux étaient vidés de leurs produits, nous faisons un aller retour à l'usine de découpe de volailles et ramenions de grandes poubelles remplies entièrement de dos et d'ossatures de poulets frais. Nous transférons ensuite les poulets dans de grands seaux à crème glacée et nous les empilions dans les congélateurs. Puisque les seaux étaient cylindriques, l'air circulait facilement entre eux et cela permettait une congélation rapide du contenu.

Chaque soir nous transférons un ou deux seaux de poulets congelés vers un réfrigérateur. Nous devons séparer des grands blocs de poulets, donc il était indispensable de faire une décongélation. Parfois nous donnions des poissons entiers, des cous d'agneau et des queues de kangourou. Ces produits étaient emballés en lots individuels et distribués à l'état congelé.

Si vous constituez des rations individuelles dans votre congélateur, il n'est pas nécessaire de décongeler. Les chiens vont parfaitement manger leur nourriture congelée.

Si vous préférez effectuer une décongélation, il vaut mieux la faire la nuit dans le réfrigérateur ou bien placer le morceau congelé dans une gamelle d'eau froide. N'utilisez jamais le four micro-ondes car la décongélation serait hétérogène avec des foyers « chauds » à travers la viande.

Problèmes possibles lors de la congélation

Les petites proies telles les poussins d'un jour, les rats et les lapins, peuvent être congelés instantanément et entièrement avec entrailles, plumes ou pelage. Cependant, une très bonne circulation de l'air doit être possible dans le compartiment afin de permettre une rapide congélation des animaux fraîchement tués.

Les poulets fraîchement tués qui sont congelés sur-le-champ ne devraient pas poser de problèmes, même avec leurs entrailles conservées. Mais faites attention, les grandes usines de découpe passent des milliers de carcasses à l'heure et celles rejetées finissent dans une poubelle où elles commencent déjà à se décomposer à la fin de la journée. Ne congelez jamais une carcasse de poulet en décomposition.

Si vous avez la chance de pouvoir avoir accès à des carcasses entières d'animaux plus grands_ cerf, mouton, chèvre, etc._ vous devrez alors dépecer la viande et la stocker.

Les grandes carcasses ne doivent jamais être congelées avec leurs entrailles. Les problèmes ne se posent pas à la congélation (elle se termine avant le processus de décomposition) mais lors de la décongélation. Une longue et lente décongélation permet la reprise de la décomposition et la croissance des toxines bactériennes.

Rappelez-vous que de donner de grandes pièces de viande et d'os constitue le meilleur exercice pour les mâchoires et assure le meilleur nettoyage des dents. Donc si vous faites vous même votre découpe ou le faites faire par un professionnel, faites en sorte que les morceaux soient grands.

Vous voudrez sans doute par la suite placer ces morceaux dans des sacs en plastique qui eux-mêmes seront rangés dans des boîtes en carton ou sur des plateaux. Surtout assurez la libre circulation de l'air et maintenez les sacs au sec. Il faut que le retrait du congélateur de ces sacs reste une affaire simple. Vous avez des choses plus intéressantes à faire que de passer

du temps, la tête la première dans le congélateur avec un pied de biche à la main pour désincarcérer des sacs collés à la paroi du compartiment, elle-même trop fragile pour cela.

Les déchets de tables et les épluchures de légumes

Les déchets de tables peuvent être donnés directement de l'assiette. Les épluchures de légumes peuvent être rendues plus appétentes et digestibles en les cuisant légèrement ou en les passant au mixeur.

Les fruits mûrs peuvent être donnés entiers_ en faisant attention à ne pas donner les noyaux de pêche, d'abricots, etc.

Excepté pour des cas précis_ chiens n'ayant plus de dents ou ayant des pathologies digestives spéciales_ vous n'avez besoin d'aucun broyeur ni pour les os, ni pour la viande. Si vous en aviez toutefois besoin, demander à votre boucher de passer dans le sien des cous de poulets.

Les zones de repas

Quelle est la meilleure place pour nourrir vos animaux ? Tout en pensant à la sécurité de ces derniers et des personnes, c'est à l'endroit le plus pratique pour vous.

Certaines personnes sont dissuadées de nourrir leurs animaux d'une manière naturelle par la crainte d'endommager leurs tapis à longs poils. Il n'y a aucune raison d'en arriver là. Même le plus petit logement possède un recoin dans la salle de bain ou une buanderie carrelée où les chiens peuvent manger leur nourriture crue. Mettre votre chien dans une caisse lors des repas peut créer une bonne association entre le repas et la caisse. Cela permet aussi d'en surveiller le déroulement et d'être sûr que le chien ne s'étrangle pas, bien que ce risque soit extrêmement faible.

Les chiens peuvent être entraînés à manger sur des papiers journaux étalés par terre. Mais en général, les carnivores aiment traîner leur repas dans un endroit retiré pour pouvoir l'apprécier en paix. Par conséquent, je considère que la meilleure solution est de les nourrir à l'extérieur_ pas besoin de gamelles. Vous leur lancez simplement les carcasses/ os crus entourés de viande à même la terre et les instincts naturels de votre animal de compagnie vont faire le reste. Selon votre appréciation et en fonction du temps et de la population des mouches, les os partiellement entamés peuvent être laissés pour consommation ultérieure pendant les jours suivants.

Un des inconvénients possibles de l'alimentation en extérieur est que votre chien se mette à creuser des trous dans les plates-bandes pour y enterrer les os. Les voisins peuvent également être surpris de voir des morceaux d'animaux éparpillés sur le gazon. Mais vous les rassurerez que vous faites cela en toute connaissance de cause, que la voie de l'alimentation prescrite par la Nature est la meilleure.

La sécurité d'abord

La santé est bien sûr liée à une excellente alimentation mais des accidents peuvent arriver.

Les chiens dans leur enthousiasme à s'emparer d'un succulent morceau de viande peuvent mordre la main qui les nourrit. La plupart des carnivores protègent leur nourriture naturelle. Nous devons prendre toutes les précautions de bon sens et ne jamais taquiner les animaux. Les jeunes enfants qui ne savent pas bien interpréter les mises en garde des carnivores ne doivent jamais être à leur proximité lors des repas.

Quelle que soit la taille de votre chien, une morsure peut blesser. Mes chiens ont été habitués à ne pas me menacer et à accepter que je leur retire leur repas quand je l'ai décidé. Si vous entraînez vos chiots tôt dans la vie à recevoir puis à se laisser prendre la nourriture, vous n'aurez pas de difficultés à faire de même. Par contre si vous possédez un grand chien

dominant ou agressif, prenez des précautions supplémentaires. Les éducateurs canins peuvent être de bon conseil.

Vos animaux peuvent être nourris séparément ou en groupe, cela dépend de leur tempérament ou vos préférences. Si vous avez un doute, nourrissez-les séparément. Les chats peuvent être nourris sur la table pendant que vos chiens mangent en dessous.

Les sources d'approvisionnement.

Grand-mère Hubbard alla vers le placard

Chercher un os pour son pauvre chien ;

Mais lorsqu'elle l'ouvrit, le placard était vide

Et son pauvre chien n'en eut point.

Nous pouvons remercier grand-mère Hubbard. Apprendre par les erreurs, surtout si elles sont faites par les autres, est une voie facile.

En s'y prenant à l'avance, nous pouvons faire en sorte que notre réfrigérateur/congélateur ne soit jamais vide. La question est de savoir où se procurer d'une manière fiable et régulière les approvisionnements.

Les points de ventes à destination humaine

Si vous achetez de la viande pour votre famille, vous savez déjà où prendre les os crus entourés de viande pour vos animaux. Les supermarchés, les bouchers, les volaillers, les poissonneries et les marchés de produits de la ferme en sont les sources les plus habituelles. Si vous cherchez des morceaux plus volumineux ou bien plus « rares », tels les têtes de porc, il faut faire des recherches préalables. Avec un peu d'ingéniosité, vous serez surpris par ce que vous pourrez découvrir. Les bouchers de différentes communautés peuvent vous fournir des têtes de mouton, des cailles, des lapins et d'autres délicatesses moins répandues. Les Pages Jaunes vous donneront des pistes.

De bonnes relations avec votre fournisseur de viande feront en sorte que vous serez toujours bien approvisionné en temps et en heure. Si votre boucher sait que vous êtes un consommateur régulier de queues entières de bœuf, il se fournira en conséquence pour vous arranger. Si votre volailler sait que vous commandez régulièrement des dos et des ossatures de poulets, il en mettra de côté pour vous.

Il est judicieux d'échanger des informations avec les autres personnes pratiquant l'alimentation crue. Par l'augmentation de ce commerce et par le développement de son marché, les points de vente sont encouragés à commander en gros et maintenir les prix abordables.

(Les règles d'approvisionnement en viande crue, os et abats varient selon les pays. Voyez les sources d'information page 47)

L'approvisionnement en gros

Si vous voulez vraiment acheter en grosses quantités, il va falloir aller chercher plus loin. Il y a différentes possibilités. Les abattoirs et les ateliers de découpe et d'emballage sont de bonnes sources pour obtenir les os crus entourés de viande et les abats de bœuf, porc, mouton et cerf. Dans certaines régions, ces ateliers peuvent même fournir de l'autruche, de l'émeu et des morceaux de bison.

Les usines de transformation de poulets sont une excellente source de dos et d'ossatures, d'ailerons et de cous et parfois vous pouvez également obtenir des animaux déclassés.

De très nombreuses coopératives d'achat non officielles ont vu le jour en peu de temps en Amérique du Nord et l'idée se répand également au Royaume Uni et en Europe. Les membres commandent par téléphone ou e-mail à un coordinateur bénévole.

L'approvisionnement en gros est alors livré à un endroit central, afin d'y être enlevé par les membres de la coopérative. Les coopératives peuvent assurer l'approvisionnement de denrées moins communes que les traditionnels poulets comme par exemple des lapins entiers, du gibier à plumes, des chèvres et des émeus. Les produits sont la plupart congelés, parfois mis sur glace sèche et transportés par avion cargo sur de grandes distances.

Fournisseurs de produits spécialisés et animaleries

Les points de vente de produits spécialisés, qu'ils soient grossistes ou détaillants font de la publicité pour leur gamme d'os crus entourés de viande, d'abats ou de carcasses entières. Vous pouvez vous renseigner par les Pages Jaunes, Internet ou bien lancer une demande sur la liste Internet des Fournisseurs pour Carnivores. Les listes de discussions sur l'alimentation crue comme celle hébergée sur : www.rawmeatybones.com sont également une bonne source de renseignements.

Certains distributeurs en gros ainsi que des animaleries fournissent des souris, des rats et des poussins d'un jour congelés pour nourrir les reptiles et les rapaces. De plus en plus de propriétaires de chiens, de chats et de furets utilisent ces mêmes fournisseurs.

Souvent, ces fournisseurs livrent à domicile.

Les zoos et les laboratoires de recherche

Les zoos et les laboratoires de recherche ont souvent de gros besoins en carcasses entières et crues. Cela vaut la peine de leur téléphoner pour éventuellement partager avec eux leurs sources d'approvisionnement.

Parfois des laboratoires, comme les unités de recherche universitaire, peuvent être une source de rats, lapins etc. si momentanément ils en possèdent trop.

Les zoos peuvent entretenir des colonies d'animaux reproducteurs afin de nourrir leurs carnivores. Certains propriétaires en suivent l'exemple et élèvent des lapins, des cobayes, des chèvres ou des poulets pour nourrir leurs carnivores de compagnie.

Ingéniosité, innovation et esprit d'entreprise

Les chasseurs, les pêcheurs et les éleveurs ont souvent accès à de bonnes sources d'approvisionnement en carcasses et os crus entourés de viande. En Amérique du Nord, durant la saison de chasse au cerf, beaucoup de propriétaires de chien stockent des os crus entourés de viande ainsi que des têtes de cerfs à des prix exceptionnels. Si vous habitez à la campagne ou bien si vous conduisez sur les routes de campagne, vous pouvez avoir accès aux animaux tués sur celles ci. En fonction des réglementations locales, emmenez avec vous une vieille glacière ou une bâche en plastique pour tirer avantage de ces carcasses fraîches le long de votre trajet.

Les zoos peuvent obtenir des animaux de ferme blessés ou âgés écartés de la consommation humaine. Cela peut être également une option pour les propriétaires possédant de grands chenils et de nombreux congélateurs. Je connais un zoo qui fait régulièrement des appels d'offre dans les journaux pour obtenir des pigeons, des écureuils et des lapins. Il est stipulé que les animaux doivent être soit piégés soit tués par balle d'acier, jamais par cartouche de plombs.

Avec un petit peu d'ingéniosité et d'innovation, vous êtes sûr de pouvoir fournir une bonne source de nourriture pour vos chiens. Ce qui au départ est un passionnant passe-temps peut même devenir une entreprise. Si vous avez cet esprit, vous pouvez faire partie de ceux qui élèvent des proies et fournissent ainsi les carcasses et les os entourés de viande. Tous mes vœux de réussite dans ce cas.