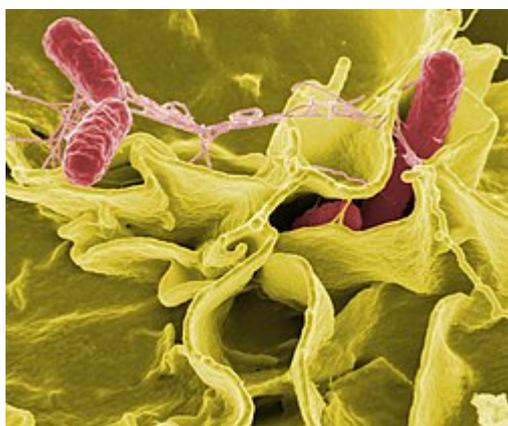


MYTHE: « Les bactéries présentes dans la viande crue sont nocives pour les animaux »

L'alimentation crue a aussi été condamnée comme étant la cause de pathologies comme la pancréatite et certaines maladies rénales, alors qu'en réalité la pathologie sous-jacente était déjà présente et a été mise en évidence par le changement d'alimentation.

Les carnivores domestiques sont très bien équipés pour affronter les bactéries. Leur tube digestif très court est conçu pour faire passer la nourriture et les bactéries rapidement, sans donner à celles-ci le temps de former des colonies. L'environnement extrêmement acide de leur intestin est aussi très peu propice à leur développement. Les gens citent souvent le fait que des salmonelles sont présentes dans les matières fécales (il en est de même pour les animaux nourris aux croquettes) sans que l'animal présente les symptômes d'une salmonellose. En réalité, cela prouve que les salmonelles sont passées dans le système digestif du carnivore sans aucun problème. Oui, le carnivore domestique peut être porteur de salmonelles, mais la solution est simple : ne mangez pas les matières fécales de votre animal et lavez vous les mains après les avoir ramassées.

Même les animaux nourris aux croquettes excrètent régulièrement des salmonelles et autres bactéries. La majorité des cas de septicémie bactérienne sévère proviennent d'animaux nourris aux croquettes ou ont lieu en réactions à des vaccins. Des aliments industriels ont été retirés de nombreuses fois du commerce à cause de bactéries et de moisissures produisant des toxines mortelles.



La solution ? Faire preuve de bon sens. Bien nettoyer après la préparation de la gamelle et se laver les mains. Dites-vous que votre animal peut se lécher ainsi que lécher d'autres animaux, manger toute une variété de choses dégoûtantes en état de pourriture et manger ses déjections ainsi que celles d'autres animaux sans être malade. Le chien peut ingérer des taux de bactéries beaucoup plus élevés que nous. Est-ce que les animaux peuvent être malades à cause des bactéries? C'est très rare, mais c'est possible, et souvent signe d'un problème sous-jacent. Surtout lorsque l'on considère le nombre de bactéries avec lesquelles l'animal entre en contact tous les jours. On doit se demander "Pourquoi cet animal ? Pourquoi maintenant ? Qu'est ce qui l'a rendu particulièrement susceptible à une infection bactérienne?". Sa santé n'était pas bonne. Un animal en bonne santé ne souffre pas d'infections bactérienne ou de septicémie. C'est juste du bon sens. Un animal souffrant de salmonellose n'est clairement pas en bonne santé surtout quand il est comparé à un animal qui a mangé la même nourriture avec le même taux de salmonelles, mais qui est en parfaite santé et qui n'est pas affecté par cette nourriture. Le premier animal a un état de santé qui a permis à la bactérie de devenir un problème. Si l'on parle en termes homéopathiques, c'est simplement un symptôme de plus qui montre que l'animal souffre d'une maladie chronique.



C'est la nourriture industrielle et non la viande crue qui pose des problèmes bactériologiques. L'alimentation industrielle irrite la paroi de l'intestin et crée l'environnement parfait (chaud, humide, avec plein de sucres et d'amidons) dont les bactéries ont besoin pour se développer. C'est pour cela que des milliers d'animaux nourris avec une alimentation industrielle souffrent d'une condition appelée pullulation bactérienne de l'intestin grêle ou SIBO (Small intestinal Bacterial Overgrowth) (Lonsdale, T. 2001 Raw Meaty Bones. Pg 85). Les os charnus crus, par contre, créent un environnement très peu propice au développement des bactéries car ils sont très digestes et ne contiennent pas de glucides, d'amidons ou de sucres pour nourrir les bactéries.

Est-ce que les animaux nourris au cru peuvent rendre malades d'autres animaux ? Si l'autre animal a un système immunitaire déficient ou un problème sous jacent, alors peut-être que oui. Mais il faut garder à l'esprit la quantité démesurée de bactéries que l'animal ingère en dehors de son alimentation, sans parler du tartre qui couvre les dents et les gencives des carnivores domestiques nourris avec une alimentation industrielle. Les gens se souviennent que les animaux nourris au cru sont les seuls animaux lors des concours qui ne sont pas contaminés par une maladie quelconque, puis en déduisent immédiatement que ce sont ces animaux qui ont rendus tout les autres malades. Une explication plus plausible est que les animaux nourris au cru ont un système immunitaire bien plus résistant, et en conséquence mieux équipé, pour lutter contre les maladies qui circulent lors des expositions (avec éventuellement la supposition qu'ils ont été moins vaccinés que leurs homologues nourris au croquettes, ce qui résulte aussi en un système immunitaire plus fort). Pour une explication plus en détail sur la façon dont l'alimentation industrielle affecte le système immunitaire, veuillez vous référer au livre intitulé "Raw meaty bones" écrit par T. Lonsdale.

Juste quelques dernières pensées sur la viande crue et les bactéries : voici en partie ce que l'on peut trouver dans l'alimentation industrielle, censée être "stérile" :

Viande non autorisée à la consommation humaine, tel que morceaux immangeables, carcasses jugées impropres à la consommation et carcasses entières d'animaux jugés impropres à la consommation (ex : animaux trouvés morts, mourants, infirmes ou malades lors de l'abattage). A cause de la nature impropres à la consommation de ces produits et des conditions de manipulation très peu rigoureuse comparée à celle des produits pour la consommation humaine, ces produits peuvent contenir des très grandes quantités de bactéries (LeJuene, J.T. et D.D. Hancock.2001. Public health concerns associated with feeding raw meat diets to dogs. Journal of the American Veterinary Medical Association, 219(9): 1222.)

Et concernant l'hypothèse que la nourriture industrielle est indemne de bactéries :

L'alimentation pour animaux de compagnie, commerciale ou fait maison, est un environnement idéal pour la prolifération de bactéries (LeJuene, J.T. et D.D. Hancock.2001. Public health concerns associated with feeding raw meat diets to dogs. Journal of the American Veterinary Medical Association, 219(9): 1224.)

Ne soyez pas dupes en pensant que la nourriture industrielle est une source d'alimentation stérile ne contenant aucune bactérie ! L'amidon, les graisses rances et les sucres contenus dans cette alimentation industrielle sont beaucoup plus propices au développement des bactéries que les protéines présentes dans la viande crue.