

### \* La viande : crue ou cuite ?

La question est justifiée car après tout, dans la nature, les prédateurs ne cuisent pas leur proie avant de l'ingurgiter.

Mais pour nos animaux domestiques, je conseille la viande cuite.

En fait, qualitativement parlant, la viande crue correspond bien aux besoins de nos chiens et chats. Et même certains d'entre eux se régalaient véritablement d'un morceau de viande crue bien rouge.

Cependant, j'émetts trois réserves pour nos animaux familiers : l'une sur l'aspect digestif, l'autre du point de vue gustatif et odorant (aspect organoleptique) et la dernière pour des raisons sanitaires.

1) D'abord, rappelons que le système digestif des carnivores domestiques est particulièrement court et le transit très rapide. Si l'on donne de la viande crue, les bactéries et le système enzymatique digestif n'auront pas le temps de découper suffisamment toutes les longues molécules, diminuant d'autant leur assimilation par les intestins. Seule une partie de cette viande crue sera absorbée correctement, laissant l'autre partie non digérée s'évacuer par les matières fécales, ce qui est dommage pour un ingrédient d'une telle valeur nutritive et financière.

La viande coûte cher, alors autant que l'animal en profite au maximum.

Ainsi une cuisson préalable, même brève, est très intéressante car elle permet un pré-découpage partiel de ces longues molécules, une sorte de pré-digestion. Le système digestif a alors le temps de finir ce travail de découpage puis d'absorption, rendant l'assimilation intestinale des nutriments plus performante.

2) De plus, manger est avant tout un plaisir, même pour nos animaux familiers, et cela commence par de bonnes odeurs et un goût savoureux.

Or, par exemple, du poulet chaud ouvre plus l'appétit que du poulet froid.

En effet, une viande cuisinée est plus appétente et appétissante que la viande crue (quoique certains animaux sont fous de l'odeur de viande crue). Passez donc la viande à la cuisson, ne fût-ce que quelques minutes, pour exhaler les odeurs et les parfums carnés, en s'adaptant au goût de votre compagnon (bleu, saignant ou à point, comme pour nous au restaurant).

3) Du point de vue sanitaire, la viande crue (ou le poisson cru) peut présenter un risque bactérien et/ou parasitaire. En effet, les bactéries peuvent se multiplier lors de la rupture de la chaîne du froid (notamment quand on fait ses courses en été, en ayant oublié le sac réfrigéré).

Et pour les parasites, certaines viandes - porc, mouton - peuvent en contenir, même de façon microscopique (trichines, toxoplasmes,...).

Une cuisson détruira ces microbes et rendra la viande propre à la consommation (la congélation est un autre moyen, mais uniquement pour détruire les parasites).

Evidemment, si la viande a une odeur fétide et une couleur verte bizarre, c'est qu'elle est trop contaminée - ou déjà putride - et la cuisson n'arrangera rien : ce sera direction poubelle !

Pour toutes ces raisons, il vaut donc mieux cuire la viande (ou le poisson), même juste un peu.

La cuisson peut être à l'eau, au four, à la poêle, saignante, bleue ou bien cuite suivant le type de viande et les préférences de votre doudou.

De fait, la majorité des animaux préfèrent la viande cuite.

Pour ceux qui la préfèrent crue, vous pouvez en donner mais occasionnellement, et à condition que ce soit une viande de qualité impeccable (type viande rouge que le boucher hache devant vous).

Vous prévoirez éventuellement alors de vermifuger votre animal dans les jours qui suivent.

Pour le poisson, je le déconseille cru pour des raisons sanitaires car les risques sont d'ailleurs encore plus grands que pour la viande.