

Préparation d'un repas BARF en images

Nous vous proposons une présentation en images sur la façon de préparer un repas BARF pour les chiens. Il y a beaucoup de façons de préparer un repas BARF. Celle-ci n'est ni la seule, ni la plus simple, mais elle permettra aux débutants d'avoir une bonne base pour commencer. Attention, nous ne le répéterons jamais assez, le régime BARF ne convient pas aux chats et aux furets. Pour eux, choisissez un menu de type Raw Feeding.

Nous rappelons ici les proportions d'un repas BARF :

Recommandations BARF.CH :

- Viande et os : 80%
- Abats : 10%
- Fruits et légumes : 10%

Recommandations du Dr. Billinghurst :

- Viande et os : 60%
- Abats : 10%
- Légumes : 15%
- Fruits : 5%
- Suppléments : 10%

Partie I - Les ustensiles



Pour la purée de fruits et légumes, vous pouvez utiliser un robot ménager classique. Il existe beaucoup de marques sur le marché. Le mixeur idéal...

- peut être monté et démonté rapidement
- peut facilement être branché ou débranché
- n'est pas difficile à utiliser à une seule main
- est simple à nettoyer et à ranger
- fait peu de bruit
- est léger

Vous aurez également besoin de ciseaux de cuisine, très utiles pour découper la viande.





Pour découper le poulet, utilisez un couteau à désosser.

Le hachoir peut également être utile pour découper les morceaux de viande.



Pour les os plus gros, vous pouvez utiliser une hache de camping. Ca peut paraître un peu barbare, mais c'est très efficace. De plus, avec la hache, vous n'avez pas besoin de tenir les morceaux de viande avec l'autre main, donc moins de risques de se couper.

Si vous préférez hacher la viande, utilisez un broyeur à viande.





Une fois la purée de fruits et légumes préparée, mettez là dans des bacs à glaçons pour en faire des portions.

Et bien sûr un tablier pour ne pas vous salir !



Partie II - La viande, les abats et les os

Les os, la viande et les abats sont la composante principale d'un repas BARF. Vous trouverez tous les renseignements utiles sur www.barf.ch. Les os charnus crus sont des morceaux de viande entiers avec os. Les os ne doivent jamais être donnés nus, mais toujours avec de la viande autour.



Pour découper un poulet, munissez-vous d'un gros hachoir à viande.

Enlevez d'abord les cuisses et les ailes, puis séparez le dos de la poitrine. Normalement, dans l'alimentation BARF, la viande est donnée hachée. Mais nous conseillons vivement de donner les morceaux entiers.



Si toutefois vous le désirez, vous pouvez utiliser le hachoir pour hacher la viande. Voilà ce que ça donne.



Les cous de poulet sont tendres. Ils sont particulièrement recommandés pour les chiots qui débutent.



Une fois par semaine, vous pouvez donner du poisson.

Les abats doivent représenter environ 10% de la ration. Sur cette image, vous pouvez voir des cœurs, des foies et des estomacs de poulet.



Les abats de bœuf conviennent également.
Ici : rognons et cœur de bœuf.



Malgré une odeur très désagréable pour nous les humains, les tripes vertes non lavées constituent l'un des repas préférés des chiens.



Partie III - La purée de fruits et légumes

Que ce soit pour la viande ou pour les légumes, la chose la plus importante est d'utiliser des ingrédients de qualité. N'hésitez pas à privilégier les légumes de saison.

Vous pouvez ajouter des œufs et du yaourt 2 ou 3 fois par semaine. Evitez toutefois d'ajouter ces ingrédients à la purée de légumes et de fruits avant de la congeler. Choisissez plutôt de les ajouter au moment de servir le repas. Vous pouvez également ajouter de l'huile de poisson ou un complément à base d'algues.



Sur cette image, vous pouvez voir différents fruits et légumes : Laitue, salade, brocoli, carottes, persil, ail, pomme, poire et banane. Grosso modo, choisissez $\frac{1}{2}$ de légumes verts feuillus, $\frac{1}{4}$ d'autres légumes et $\frac{1}{4}$ de fruits. Incluez du persil et de l'ail. On compte 1 ou 2 gousses par semaine pour un chien de 25 kilos.



Choisissez des fruits de saison et surtout de la variété : pêches, pommes, poires, bananes, prunes, abricots, etc. Evitez le raisin.



Les pépins sont toxiques. Certains disent que de petites quantités ne peuvent pas faire de mal, mais si vous vous sentez plus sûr de les enlever, faites-le.

Lavez bien les fruits et les légumes. Avant de les laver, vous pouvez également les sprayer avec un peu de vinaigre.





Utilisez un mixer pour réduire les fruits et les légumes en purée. Suivant le type de mixer que vous utilisez, il vous faudra peut-être rajouter un peu d'eau. C'est le cas avec le mixer qui est sur la photo notamment.

Voilà le résultat.



Lorsque la purée est prête, remplissez les compartiments d'un bac à glaçons. L'épaisseur de la purée déterminera la hauteur des tas que vous pourrez mettre dans chaque compartiment.



Voici quelques cubes de purée congelés et démoulés. Pour faciliter le démoulage, passez un peu d'eau tiède sous le bac à glaçons.



Laissez dégeler les cubes que vous aller utiliser. Si vous le désirez, vous pouvez utiliser le four à micro-ondes. Toutefois, prenez garde à ne pas cuire la purée de fruits et légumes. Afin de préserver les enzymes et la biodisponibilité des nutriments dans la purée, la température ne doit pas dépasser les 40°C

Les autres cubes démoulés peuvent être placés dans des sacs de congélation pour un usage futur.





Au moment de servir, ajoutez un oeuf, du yaourt ou du cottage cheese. Vous pouvez briser la coquille en petits morceaux et l'ajouter au mélange ou la laisser entière si votre chien la mange.

Il n'est pas rare que certains chiens refusent de manger la purée de légumes. Essayez de la mélanger avec de la viande hachée pour la rendre plus appétissante. Certains ajoutent du riz cuit puis diminuent la quantité de riz petit à petit. Mais attention, l'ajout de céréales ne doit servir qu'à habituer votre chien aux légumes. Cela ne doit pas devenir une habitude car les céréales n'entrent pas dans le régime BARF.



Partie IV - Les suppléments

Les suppléments peuvent être ajoutés en complément des repas. Tout comme les autres ingrédients, il s'agit de bien varier ces éléments.



Œufs



Huile de lin



Huile d'olive



Cottage Cheese



Vinaigre de cidre



Yaourt



Algues séchées



Huile de foie de morue



Huile de saumon



Levure de bière



Quelques chiens à table

