ANIMAUX

Et si vous passiez aux friandises faites maison ?

Alimentation. Confectionner soi-même les snacks de son chien permet d'écarter tout ingrédient douteux. Voici trois recettes simples à réaliser.

● Christel Trinquier

Ils en raffolent et pourtant : trop souvent riches en graisses, en sucres cachés et en additifs, les friandises industrielles ne sont pas toujours ce qu'il y a de mieux pour la santé de nos chiens.

Devrait-on pour autant priver Loulou de ces petits plaisirs, qui introduisent un poil de variété dans sa ration quotidienne ? Non, les biscuits faits maison permettent de reprendre la main sur les ingrédients en adaptant la recette à l'âge, au poids et à la santé de son compagnon. Cerise sur le cookie, ils coûtent moins cher que la plupart des snacks du commerce.



Les friandises ne doivent pas représenter plus de 10 % de l'apport calorique quotidien de Loulou. A fortiori si celui-ci est sédentaire. | PHOTO : CHRISTEL TRINQUIER, OUEST-FRANCE

La plus classique

Oméga-3, calcium, vitamines D, B12 : la sardine constitue une source de protéines de qualité à prix abordable. Parce qu'elle se situe en début de chaîne alimentaire, elle est aussi moins chargée en métaux lourds que de plus gros poissons, à l'image du thon.

Pour une quarantaine de biscuits, mixez 100 g de flocons d'avoine avec un œuf puis incorporez une boîte de sardines au naturel sans sel ajouté. Liez le tout avec un peu d'eau pour obtenir une pâte, que vous façonnez en petits pavés et enfournez 15 min à 165 °C. Conservez au réfrigérateur et congelez ce qui ne sera pas consommé rapidement.

La mono-ingrédient

Bœuf (maigre), poulet ou dinde : aucun chien ne résiste à des lamelles de viande séchée. Choisissez une viande fraîche de boucherie, sans os ni sel ni épices. Faites-la d'abord cuire à cœur puis coupez en lamelles de 3 à 5 mm que vous disposerez sur une grille pour procéder au séchage (à 60-70 °C pendant deux à quatre heures) : les lamelles doivent être bien sèches et bien fermes. À conserver au réfrigérateur (pour une consommation rapide) ou au congélateur (pour une conservation plus longue).

La plus estivale

Un yaourt nature sans sucre ni édulcorant et de la purée de fruits ou de légumes (pommes épépinées, bananes, carottes, patates douces cuites sans sucre ni sel ajouté) : voilà tout ce dont vous aurez besoin pour votre cani-glace maison. Mixez le tout, versez dans des bacs à glaçons et placez au congélateur. Servez-en en petites quantités (certains chiens digèrent mal le lactose).

Pas à volonté

Enfin, retenez qu'une friandise n'a pas vocation à être distribuée à volonté. Ni à remplacer la ration de votre chien. En cas de surpoids ou de problème de santé, pensez à valider vos recettes avec votre vétérinaire. Attention aux aliments toxiques : chocolat, raisin, ail, oignon, noix de macadamia, xylitol (sucre de bouleau) sont à proscrire. Vous trouverez une liste plus complète sur le site centre-antipoison-animal.com.