

Les abats

Parties intégrantes d'une proie et donc de l'alimentation crue, les abats doivent figurer dans la gamelle de votre chien.

Définition et classification

Les abats sont les parties comestibles d'un animal de boucherie en dehors de la viande. Sont inclus dans les abats tous les organes et certaines parties de l'animal comme la joue, la langue, les pieds, la tête, la queue, les oreilles.

Or dans le domaine de l'alimentation crue, tous les pays n'ont pas la même classification. Nous avons choisi de suivre la classification que l'on trouve ailleurs que dans les pays francophones européens qui suivent plus les classifications culinaires

Outre Manche, Outre Atlantique et en Australie, pour classer les abats la question suivante est posée : est ce un organe qui sécrète et / ou qui filtre ? Si la réponse est non l'abat est classé dans la catégorie viande.

CATEGORIE ABAT



Foie



Reins



Rate



**Cerveille, Thymus
et Pancréas**



Testicules

CATEGORIE VIANDE



Coeur



Gesiers



Langue



Poumons et Trachée



Panse verte

Classification des principaux abats à travers le monde notamment Outre Manche, Outre Atlantique et en Australie.

Crédit montage photo David Da Silva

- Le cœur : s'il est considéré comme un abat en boucherie, il n'en reste pas moins un muscle. Vous pourrez donc l'utiliser pour compléter la ration viande.
- La joue et la langue : à classer dans la catégorie viande pour compléter la ration.
- Le gésier : c'est un muscle qui peut être utilisé pour compléter la ration viande
- Le poumon : c'est un organe non « sécréteur » il est à compter en ration viande
- La trachée : composée de fibres et de cartilage elle n'est ni un abat, ni un muscle. Elle se donne en plus, en friandise par exemple
- La panse verte : elle s'inclut dans la catégorie viande (cf article)

- Donc si on reprend, sont à classer dans la portion d'abats

- Le foie
- La rate
- Le pancréas
- La cervelle et le thymus
- Les reins (rognons)
- Les testicules

- Sont à utiliser dans la ration viande

- Le cœur
- Le gésier
- Le poumon
- La langue
- La joue
- La panse verte

- La trachée : un aliment ... à part. Composée de cartilage, elle n'est ni un abat, ni une viande ni un os charnus. Donc classons la dans les aliments à donner en plus, en guise de friandise pourquoi pas.

Quantité et fréquence

- La quantité d'abat représente 10 % de la ration quotidienne. Ce pourcentage résulte de la proportion qu'ils représentent à l'intérieur d'une proie.

Parmi ces 10 % d'abats on compte 5 % de foie qui est l'abat champion en nutriments. Cependant il faut veiller à ne pas donner trop de foie car l'animal risquerait une hypervitaminose A qui serait néfaste pour sa santé.

[Source](#)

On estime les besoins du chien à 110 UI (unité internationale) / kg de poids corporel . ([Source](#)) Pour que les doses soient toxiques il faudrait qu'elles soient de 100 à 1000 fois supérieure à ces recommandations.

En terme d'équivalence 1 UI de vitamine A est égale à 0.3 µg de rétinol ou 0.6 µg de bêta carotène.

NB : Les UI (unités internationales) ont été remplacées par les ER (équivalents rétinol).

1 UI de rétinol = 0,3 µg de rétinol = 0,3 ER

1 ER = 3,33 UI rétinol

1 ER = 6 µg de bêta-carotène

Désormais le calcul est le suivant : teneur en vitamine A (ER) = µg de rétinol + (µg de bêta-carotène ÷ 6)

- La fréquence quant à elle va dépendre de votre chien et de sa capacité à tolérer ou non certaines quantités d'abats.

Vous pouvez donner quotidiennement 5 % de foie et 5 % d'un autre abat, ou bien 2 à 4 fois dans la semaine en additionnant les quantités, ce qui peut être pratique pour les petites portions des chiens de petite taille.

Les abats et leurs apports nutritionnels

Tous les abats apportent en quantités substantielles des vitamines, sels minéraux et oligo - éléments qui sont absents ou en quantité moindre dans la viande et les

os charnus. Pour les apports en nutriments de la panse verte, référez vous à l'article qui lui est consacré.

Voici ci dessous un tableau avec lequel vous visualiserez les apports des principaux abats ([Source 1](#) - [Source 2](#))

	Foie	Reins	Panse	Cervelle	Rate	Testicule
Vitamine A	✓	✓	✓			✓
Vitamine B1	✓		✓		✓	✓
Vitamine B2	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Vitamine B3			✓	✓	✓	✓
Vitamine B5	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Vitamine B6	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Vitamine B9	✓		✓		✓	✓
Vitamine B12	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Vitamine C	✓	✓	✓	✓	✓	
Vitamine D	✓	✓	✓			
Vitamine E	✓	✓	✓			✓
Vitamine K	✓					✓
Calcium			✓		✓	✓
Cuivre			✓	✓	✓	✓
Iode						
Fer			✓		✓	✓
Magnésium			✓		✓	✓
Manganèse			✓		✓	✓
Phosphore			✓	✓	✓	✓
Potassium			✓		✓	✓
Sélénium			✓	✓	✓	✓
Zinc			✓		✓	✓

	Foie de veau Pour 100 g	Reins de bœuf Pour 100 g	Cervelle d'agneau Pour 100 g	Rate de bœuf Pour 100 g	Testicule d'agneau Pour 100 g
Vitamine A (µg)	2630	238	0	0	34 UI
Vitamine B1 (mg)	0,2	0,4	0,1	0,05	0,31
Vitamine B2 (mg)	2,5	2,4	0,3	0,37	0,21
Vitamine B3 (mg)	13,6	7,9	3,9	8,4	1,74
Vitamine B5 (mg)	8,4	3,9	0,6	1,08	0,87
Vitamine B6 (mg)	0,5	0,4	0,3	0,07	0,07
Vitamine B9 (µg)	155	71,6	5	4	4
Vitamine B12 (µg)	54,2	21,2	11,3	5,68	9,89
Vitamine C (mg)	21	13,1	16	45,5	0
Vitamine D (µg)	0,3	0,7	0	0	0
Vitamine E (mg)	0,5	0,7	0	0	0,31
Vitamine K (µg)	14	0	0	0	0
Calcium (mg)	5,4	10,2	270	9	9
Cuivre (mg)	15,7	0,5	0,24	0,16	0,09
Iode (µg)	2,9	8,7	Non communiqué	Non communiqué	Non communiqué
Fer (mg)	4	6,9	1,75	44,55	1,14
Magnésium (mg)	22,4	16	12	22	11
Manganèse (mg)	0,2	0,2	0,04	0,07	0,02
Phosphore (mg)	229	236	270	296	179
Potassium (mg)	287	235	296	429	265
Sélénium (µg)	37,8	118	9	62,2	26,2
Zinc (mg)	8,5	1,6	1,17	2,11	1,14
Sodium (mg)	64,8	198	112	85	119