



L'alimentation des tortues aquatiques de type Trachemys, Graptemys, Pseudemys

Version du 16/02/2008

Les tortues aquatiques élevées en captivité sont le plus souvent représentées par ces trois espèces.

Aussi nous allons nous intéresser exclusivement aux besoins alimentaires généraux de ces trois espèces.

En premier lieu nous rappellerons que les tortues aquatiques doivent impérativement se nourrir dans leur milieu, exactement comme dans la nature. Il est hors de question de les sortir de leur aquarium pour les nourrir. Cela peut paraître évident à certains, mais il semble que cela ne le soit pas pour tous...

Rappelons également que la digestion des tortues est un processus long et très lent. La présence d'une source de chaleur importante permettant une mise en insolation après le repas donnera à la tortue la possibilité d'une sieste digestive hautement profitable à son organisme. Tout animal (l'homme y compris) qui vient de manger dépense dans les heures qui suivent une énergie importante consacrée à sa digestion stomacale. L'activité physique et mentale est alors réduite jusqu'à l'arrivée du bol alimentaire dans l'intestin. Les tortues aquatiques doivent donc avoir la possibilité de rester à un endroit chaud, lumineux et hors de l'eau pour pouvoir favoriser leur digestion.

La présence d'un tube UV est fortement recommandée pour compléter l'apport en vitamine D₃ des squelettes de poissons ingérés.

Intéressons-nous maintenant au menu proprement dit des tortues aquatiques.

Le rapport phosphocalcique (Ca/P) est un facteur aussi déterminant chez les tortues aquatiques que chez les tortues terrestres. Celui-ci doit être supérieur ou égal à 2. C'est à dire que la ration alimentaire doit contenir en moyenne deux fois plus de calcium que de phosphore. Ce rapport est très important pour assurer à l'organisme de la tortue une croissance équilibrée de la carapace et du squelette. Certains aliments, pourtant fréquemment livrés aux tortues aquatiques, sont en réalité à proscrire :

Les gammars (crevettes) séchées

C'est une alimentation complètement déséquilibrée !

Les gammars séchés contiennent beaucoup trop de phosphore et pas assez de calcium. Et une valeur nutritive absolument nulle ! De plus l'alimentation des tortues aquatiques doit être principalement composée d'animaux frais et autant que possible vivants. Ce n'est pas difficile du tout.

Si les animaleries de quartier vendent autant de gammars séchés, c'est pour deux raisons :

1. Pour ceux qui ne savent pas ce qu'ils vendent c'est une solution de facilité. Motif : la stupidité (elle existe partout) ou l'ignorance de la vie des animaux vendus.
2. Pour ceux qui savent ce qu'ils vendent c'est pour eux l'assurance d'un achat de nouvelles tortues dans peu de temps par le même client. Motif : malhonnêteté vis à vis de la clientèle et attitude criminelle vis à vis des tortues !

Les crevettes sont excellentes si elles sont fraîches, car elles sont naturellement riches en calcium et en de nombreuses vitamines. En revanche si elles sont séchées elles sont à proscrire dans l'alimentation des reptiles en général et des tortues en particulier, car elles ont alors perdu toutes leurs qualités nutritives, tout leur calcium, et une très grande partie de leurs vitamines !

Donner des crevettes séchées à des tortues revient quasiment à les priver d'alimentation !

Les moules

La moule est un coquillage ayant un fort pouvoir de filtration des pollutions. Cela signifie qu'elle retient un nombre très important de bactéries et de salmonelles, sans compter les produits chimiques industriels déversés sur le littoral par les entreprises peu scrupuleuses des bords de mer tout le long de nos côtes. Pour dépolluer les moules il faut procéder à une longue et profonde immersion dans des eaux claires de bonne qualité. Les conchyliculteurs ont des bassins de décontamination et de décantation en général suffisants pour dépolluer les moules de façon à les rendre propres à la consommation humaine (les normes sont très strictes). Or on sait que les tortues aquatiques sont d'importantes porteuses de salmonelles et de bactéries diverses, même si elles ne développent pas facilement de pathologies liées. Et il n'est pas certain que le nettoyage des moules destinées à la consommation humaine soit suffisant pour l'alimentation des tortues, loin de là ! Le problème de la contamination par les moules est à prendre très au sérieux quand on sait le taux record de pollution des terres bretonnes et nordiques dont les infiltrations dans les nappes phréatiques vont jusqu'à plusieurs kilomètres au large du littoral. A la contamination bactériologique il faut ajouter la contamination chimique (pesticides, rejets d'usines, boues d'épuration, déversement des égouts des communes côtières). Il faut aussi se souvenir que les eaux de la Manche et de la Mer du Nord sont le lieu de fréquentation le plus important au monde par les navires de commerce. Les normes d'acceptation pour une consommation humaine sont certainement infiniment trop élevées pour nos tortues.

Par ailleurs il est bon de savoir que la moule, comme l'huître, peut être porteuse du virus de l'hépatite infectieuse, de l'herpès, et du vibron du choléra.

Depuis 1984, de nombreuses régions du littoral français sont régulièrement affectées par la présence de bactéries et de toxines en suspension dans l'eau de mer, et ces infections se concentrent essentiellement et de façon forte dans les moules et, dans une moindre mesure, dans les huîtres.

Dans l'absolu, la moule pourrait être une bonne alimentation pour les tortues, surtout si elle provient de régions maritimes à l'écart de nos pays industriels, mais notre activité humaine fait que celle-ci devient un aliment d'une qualité plus que douteuse pour les tortues.

Certains poissons

Il faut savoir aussi que les poissons à chair grasse sont les plus sensibles à la pollution, et qu'il est préférable de donner à nos tortues des poissons à chair maigre. Beaucoup de poissons de rivières sont fortement pollués, même si c'est peu sensible pour notre consommation. Préférez donc en général des poissons qui soient de rivière montagnaise ou de haute mer et à chair maigre. En revanche certains poissons de mer à chair grasse sont malgré tout d'excellentes sources de vitamine A, comme le saumon par exemple, qui est d'ailleurs peu soumis à la pollution s'il vient de mers très froides.

Enfin il est certains poissons qu'il ne faut jamais donner aux tortues car ils contiennent une forte teneur en thiaminase, une enzyme détruisant la vitamine B1 (on parle d'antivitamine B1). Il s'agit essentiellement de l'éperlan, de la sardine, de l'alose, de la carpe, du hareng, du chabot, du poisson-chat, de certains poissons rouges. Ces poissons sont à éviter !

Les poissons congelés en quantités excessives

Passons maintenant au problème de la congélation.

La congélation, si elle est idéale pour faire disparaître un grand nombre de bactéries, a aussi un fâcheux inconvénient : elle réduit considérablement la teneur de vitamine C (jusqu'à disparition complète surtout au moment de la décongélation). Or la vitamine C, et son pouvoir antioxydant, est particulièrement importante dans la lutte de l'organisme contre les germes pathogènes. Autre grave problème, la multiplication de bactéries pathogènes, encore une fois lors de l'étape de décongélation. Une vraie bonne décongélation devrait passer par une étape en chambre de réfrigération à -10° . Or les particuliers ne peuvent décongeler en général qu'à température ambiante... ou dans un réfrigérateur (de surcroît la plupart du temps mal réglé), d'où un développement important des germes. La plupart des gens savent que la décongélation doit être effectuée dans les règles de l'art (surtout pour le poisson et les fruits de mer justement !), c'est écrit dans de nombreuses notices de congélateurs. Mais bien peu savent exactement ce que sont le processus de la congélation et celui de la décongélation. Tout comme bien peu savent la différence réelle entre une congélation et une surgélation.

La pire des pratiques est la recongélation. En ce qui concerne la recongélation, il a échappé à la plupart d'entre nous un détail important dans les connaissances de base (un détail rarement mentionné dans les petites notices à l'usage des consommateurs et qui fait l'objet du troisième point ci-dessous) :

- S'il est en effet interdit (sous peine de sérieux problèmes bactériens) de recongeler **cru** un aliment qui a déjà été congelé **cru** (cas classique : poisson acheté en barquette et qui a décongelé dans le coffre de la voiture et qu'on remet au congélateur à l'arrivée)
- S'il est également interdit, pour les mêmes raisons, de recongeler **cuit** un aliment déjà congelé **cuit** (pizzas surgelées par exemple).
- Il est en revanche parfaitement sans danger de recongeler **cuit** un aliment qui a déjà été congelé **cru**. A condition que la cuisson par la ménagère soit forte (supérieure à 70°) ou qu'il s'agisse d'une pasteurisation industrielle (élévation brutale à 71° pendant 15 secondes suivie d'un refroidissement brutal).

Le processus de décongélation développe un certain nombre de bactéries (essentiellement des salmonelles et toutes les espèces de *Pseudomonas*) qui resteront actives à la recongélation... sauf s'il y a cuisson forte (supérieure à 70°) avant la recongélation, et à condition que le produit soit encore cru et frais lors de cette cuisson !

Dire qu'il ne faut jamais recongeler un produit qui a décongelé (mention que vous lisez partout) est complètement insuffisant. C'est louable, parce que cela simplifie nettement la pédagogie, mais c'est insuffisant !

Bref. Il est préférable, pour des raisons essentiellement bactériologiques, de ne jamais donner de moules à vos tortues et de ne pas congeler les aliments que vous leur donnez.

Et pour des raisons diététiques évidentes, de ne jamais donner à vos tortues de crevettes séchées.

Maintenant voyons les aliments qui entrent dans le menu des tortues aquatiques.

Origine animale

Voici la liste préconisée par le Dr Schilliger (vétérinaire ayant une grande connaissance des tortues) :

- Anguilles
- Petits poissons **crus** et **entiers** (mais pas d'éperlans, ni de sardines, ni d'aloses, ni de carpes, ni de harengs, ni de chabots, ni de poissons chats, ni de poissons rouges, car ces poissons contiennent de l'antivitamine B1) L'idéal serait que ce soit des poissons vivants mis dans le bassin de la tortue afin qu'elle "joue" un peu avec eux avant de se régaler quand elle en attrape un.
- Fruits de mer (sauf les moules et surtout pas de crevettes séchées !!!)
- Vers de terre, limaces et escargots vivants
- Morceaux de foie cru, riche en vitamine A
- Insectes
- Souriceaux nouveau-nés roses ou duveteux (blanchons de 3 jours)
- Gardez toujours un os de seiche dans un coin de l'aquaterrarium. Cet os de seiche doit être acheté frais chez un poissonnier plutôt que déshydraté dans une animalerie ou une grande surface.

Origine végétale

Les tortues aquatiques se nourrissent non seulement de produits de la rivière mais aussi de végétaux (et de plus en plus à mesure qu'elles prennent de l'âge) cette liste d'aliments aquatiques ci-dessus **doit impérativement** être complétée par celle que j'ai faite à l'origine pour les tortues terrestres, qui se trouve à l'adresse http://pagesperso-orange.fr/jacques.prestreau/tortues/pdf/07_alimentation_des_tortues_terrestres_mediterraneennes.pdf

Proportions de la ration alimentaire

La proportion idéale pour une jeune tortue aquatique doit être de 2/3 de la liste animale (première liste ci-dessus) et de 1/3 de la liste végétale (seconde liste ci-dessus). Quand les tortues aquatiques deviennent plus âgées elles adoptent souvent une alimentation plus végétarienne et ces proportions doivent alors être adaptées vers une plus forte quantité de végétaux. Intégrez au fil des années de plus en plus de végétaux aquatiques dans leur ration quotidienne, c'est à dire du cresson, et de la jacinthe d'eau, etc.

Il faut un apport indispensable de végétaux terrestres tels que le pissenlit, le trèfle, la romaine, la feuille de navet, l'endive, la blette, le cresson. Les fruits doivent être distribués en très petites quantités pour éviter un excès d'acidité gastrique et un déséquilibre en calcium.

Vous devrez varier les poissons et les végétaux.

Si vous trouvez des escargots et des limaces en automne, vos tortues se régaleront !

De même avec les vers achetés dans les magasins d'articles de pêche. Mais ne donnez pas trop de vers et d'asticots.

Quantité de la ration alimentaire

Rappelons également que les tortues en captivité mangent souvent trop leur propriétaire ayant le souci de bien les nourrir... à la main souvent trop lourde. Il en résulte de nombreuses pathologies hépatiques, notamment des stéatoses. Une stéatose qui se prolonge dans le temps peut devenir irréversible et induire des problèmes circulatoires généraux. Tout l'organisme va alors en subir les conséquences.

La ration alimentaire quotidienne d'une tortue adulte ne dépasse pas les 3 à 5% de son poids. Les juvéniles, ayant une capacité de déplacement beaucoup plus importante que les adultes dans un espace identique, pourront être alimentées jusqu'à 10% de leur poids. Les juvéniles devront être alimentées tous les jours. Les adultes seront de préférence alimentés tous les deux, voire trois jours, leur digestion étant très lente.

Vous avez maintenant de quoi apprendre à alimenter correctement vos tortues aquatiques.

N'oubliez pas qu'une tortue mal nourrie souffre en silence. Nourrissez correctement vos animaux en apprenant et en vous documentant sur leur vie en milieu naturel.

Jacques PRESTREAU

ATC

jacques-prestreau@wanadoo.fr

Propriétaire de la liste de discussions <http://fr.groups.yahoo.com/group/tortues/>

Sites perso : <http://pagesperso-orange.fr/jacques.prestreau/tortues/pdf/>