



## L'alimentation des tortues aquatiques

*Version du 16/02/2008*

### **Deuxième partie**

Voici une recette de pudding en gelée pour l'alimentation des tortues aquatiques. Elle nous a été fournie en 2001 par notre ami Denis Mosimann.

Bonne lecture !

Jacques PRESTREAU

ATC

[jacques-prestreau@wanadoo.fr](mailto: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/>

## Recette de pudding pour tortues aquatiques par Denis Mosimann

Cette recette a été élaborée par Brigitte Artner. Cette gelée contient tous les éléments nécessaires à la bonne croissance des tortues et lui permet d'élever environ 30 espèces de tortues aquatiques, du stade juvénile au stade adulte.

Je remercie d'ailleurs aimablement Brigitte et Harald Artner de m'avoir autorisé à traduire leur recette en français et à la diffuser.

### Composition

Les ingrédients sont les suivants pour environ 12 litres :

- a. 20 triopacks (paquets de 3 sachets, soit 60 sachets) de gélatine de cuisine sous forme de poudre, de marque Oetker  
<http://www.oetker.ch/fr/productdetail---1--10000029--0--37.html>  
ou d'une marque équivalente
- b. 1,5 kg de truites fraîches du poissonnier
- c. 0,72 kg de crevettes naturelles **FRAICHES**, mais pas à l'huile  
(par exemple 6 paquets de 120g de John West)
- d. 0,54 kg de moules naturelles **FRAICHES**  
(par exemple 6 paquets de 90 de la firme Schenkel)
- e. 1,5 kg d'escalope de boeuf
- f. 6 oeufs de calibre moyen
- g. 1,5 litre de lait
- h. 9 pots de purée pour bébés, répartis en :
  - o 3 pots de carottes
  - o 3 pots de légumes du jardin
  - o 3 pots d'épinards
- i. 0,3 kg de foie de lapin ou de foie de volaille
- j. 3 cuillères a soupe de poudre multivitaminée
  - o Korvimin ZVT (seulement disponible en Allemagne)
  - o ou Reptivit (en France)
- k. 2 petits sacs de colorant alimentaire rouge fraise
  - o "Sissi" de la firme Schimek (en pharmacie)  
<http://www.vienna-color.com/f/produkte/lebensmittelfarben.html>
  - o ou de tout autre colorant alimentaire naturel (en magasin diététique) rouge.
- l. 2,5 litres d'eau
- m. Des récipients en aluminium.  
Plus les récipients seront petits et nombreux, plus leur utilisation sera pratique

## Préparation

1. Verser les 60 sachets de gélatine en poudre dans un récipient de contenance d'au moins 12 litres. Le récipient doit être environ deux fois plus haut que la hauteur de la gélatine qui sera préparée dedans.
2. Ajouter lentement 2,2 litres d'eau de bonne qualité en remuant le tout.
3. Laisser prendre pendant environ 20 minutes.
4. La gélatine doit rester bien liquide à une température de 40°
5. Pendant ce temps rincer abondamment les crevettes et les moules sous l'eau du robinet.
6. Hacher les truites, la viande de boeuf, le foie, les crevettes et les moules. Bien mélanger le tout dans un grand récipient.
7. Verser le contenu des 9 pots pour bébés dans la purée hachée de viande, de mollusques et de poissons.
8. Y verser ensuite le lait et les oeufs en remuant lentement.
9. Finalement y ajouter les 3 cuillères de poudre vitaminée (Korvimin ZVT ou Reptivit).
10. Diluer le colorant rouge dans environ 0,3 litre d'eau chaude, puis ajouter à la bouillie.
11. Mélanger le tout afin d'obtenir une bouillie parfaitement homogène.
12. Chauffer pour atteindre une température de 40° équivalente à la gélatine de l'autre récipient.
13. Refroidir légèrement la gelée au dernier moment en y ajoutant quelques centilitres d'eau froide  
**sans oublier de la remuer en permanence !**
14. Verser rapidement la bouillie dans le récipient de gélatine liquide. Remuer énergiquement le tout durant quelques minutes.
15. Répartir le mélange dans les récipients en aluminium, ces récipients étant les plus petits et les plus nombreux possibles
16. Laissez refroidir lentement, puis mettez quelques heures dans la partie la plus froide du réfrigérateur
17. Lorsque le mélange a durci, après quelques heures, il est transféré dans le congélateur.

Un pot de gelée doit être sorti le jour même où il est servi aux tortues. Après mise à température ambiante, il est découpé en petites portions et la quantité donnée aux tortues doit être mangée au maximum après 10 minutes. Le volume quotidien à donner à chaque tortue est équivalent au volume de sa tête (qui a le même volume que l'estomac plein).