

NOURRITURE ET BOISSON À BORD DES NAVIRES DE L'EXPÉDITION LAPÉROUSE

*La durée du voyage devait être de 3 à 4 ans
Les traversées sans escale pouvaient être de 2 à 3 mois
Chaque navire portait environ 110 hommes*

L'autonomie d'un navire dépend d'abord de la durée de conservation naturelle des aliments et des boissons. En 1785 la conservation des aliments en boîtes n'était pas connue (elle ne le sera que vers 1820) pas plus que les appareils réfrigérants.

L'expérience avait montré qu'après environ deux mois et demi en mer sans ravitaillement en produits frais, apparaissait une maladie: le scorbut, dont l'issue pouvait être fatale.

Qu'emportait-on sur les navires?

Des produits frais

Des animaux vivants fourniront la viande fraîche: boeufs ou vaches (environ 5), une trentaine de moutons et autant de porcs, des volailles: poules, canards, dindons, oies. Il faudra bien sûr les nourrir.

Du poisson frais était pêché quand l'occasion se présentait.

Des fruits qui se conservent bien: pommes, citrons, oranges, mangues, noix de coco...

Des légumes frais pour quelques jours seulement: salade, épinards ou de plus longue conservation oignon, ail...

Des racines et tubercules: radis, navets, pommes de terre...

Des oeufs et du fromage.

Du beurre et du lard

Des aliments salés ou séchés

De la viande salée ou séchée conservée dans des barriques

Du poisson salé ou séché (morue)

Des fruits secs: noix, pruneaux.

Des légumes secs: haricots, pois, fèves, lentilles..

Des céréales en grain (blé pour le pain), blé noir, riz. La farine se conservait mal.

Des biscuits de mer

De la choucroute riche en vitamine C contre le scorbut, de l'oseille confite, du malt de bière...



Divers produits

Sel, sucre, poivre, chocolat

Café, thé, vin, alcools, confitures

Boissons antiscorbutiques, quinquina

Eau

Elle est contenue dans des fûts. La quantité est calculée au plus juste: 3 litres par jour et par personne pour la boisson(1litre et demi), la toilette, le lavage des vêtements. Il y a à bord 125 tonneaux de 240 litres. L'eau est recueillie lors des escales. On peut utiliser l'eau de pluie et de l'eau obtenue à bord par distillation de l'eau de mer.

Les repas

"L'équipage déjeunait tous les matins à 7 h1/2. La cloche du diner sonnait à 11 h1/2 et celle du souper à 5 h 1/2 . Le premier repas était alternativement composé d'ail avec du biscuit et du grog, du café avec de la mélasse . Le second repas de viande soit fraîche ou salée avec du pain frais 3 jours de la semaine et les autres du biscuit, de la morue salée . A souper les matelots mangeaient de la soupe et à ces deux repas ils avaient une ration de vin."

Les repas des officiers étaient également réguliers dès 9 h du matin, et l'autre à 1 h de l'après midi. Le premier était un déjeuner à la fourchette de viande froide ou des soupes et des légumes farineux. Le diner était bien servi , simple mais suffisant, et même délicat. Deux fois la semaine nous avions des liqueurs et tous les jours du pain frais et du café ...(Rapport de Lesseps)