

ALIMENTS NATURELS DU BUSH AUSTRALIEN

MÉDECINE ET ALIMENTATION TRADITIONNELLES DES ABORIGÈNES



Depuis quelque 50 000 ans, les Aborigènes vivent et tirent le meilleur parti possible des richesses de cette terre d'abondance qu'est l'Australie. Ils en ont découvert les innombrables trésors et sont parvenus à percer les plus intimes secrets de ses plantes et de ses animaux.

Aliments naturels du bush australien vous invite à découvrir les précieux savoirs ancestraux des Aborigènes, et vous propose un large éventail de leurs coutumes alimentaires. Cette découverte s'articule autour des éléments importants de leur vie quotidienne : chasse et pêche, cueillette, sélection et préparation des aliments selon leurs qualités diététiques ainsi que la pharmacopée traditionnelle.

Illustré de photographies inédites, cet ouvrage, unique en son genre, s'adresse aussi bien aux amoureux de la faune et de la flore australiennes, qu'à tous ceux qui s'intéressent à l'utilisation des ressources naturelles, à des fins alimentaires ou médicinales.

Auteur, Jennifer Isaacs, s'est prise de passion pour la culture aborigène alors qu'elle étudiait l'anthropologie et l'histoire à l'université de Sydney. Plus tard, elle a mis en œuvre toute une série de projets culturels novateurs, à la demande du Australia Council. Durant plus d'une quinzaine d'années, elle a pu et travaillé en relation étroite avec les peuples aborigènes, recueillant auprès d'eux la matière de ses livres. C'est ainsi que les Rirratjingu de l'Est de la terre d'Arnhem et les Thanaquith de la péninsule du cap York l'ont acceptée comme une des leurs.

Dans leur dernier catalogue, disponible en librairie, les éditions Könemann vous proposent un choix de plus de 1 000 publications internationales.

568 p., env. 1 500 ill., cartonné, relié en toile, jaquette, 26,8 x 31,2 cm, tiré en six langues, 100 F.



JENNIFER ISAACS

ALIMENTS NATURELS DU BUSH AUSTRALIEN

KÖNEMANN

ALIMENTS NATURELS DU BUSH AUSTRALIEN

MÉDECINE ET ALIMENTATION TRADITIONNELLES DES ABORIGÈNES



KÖNEMANN

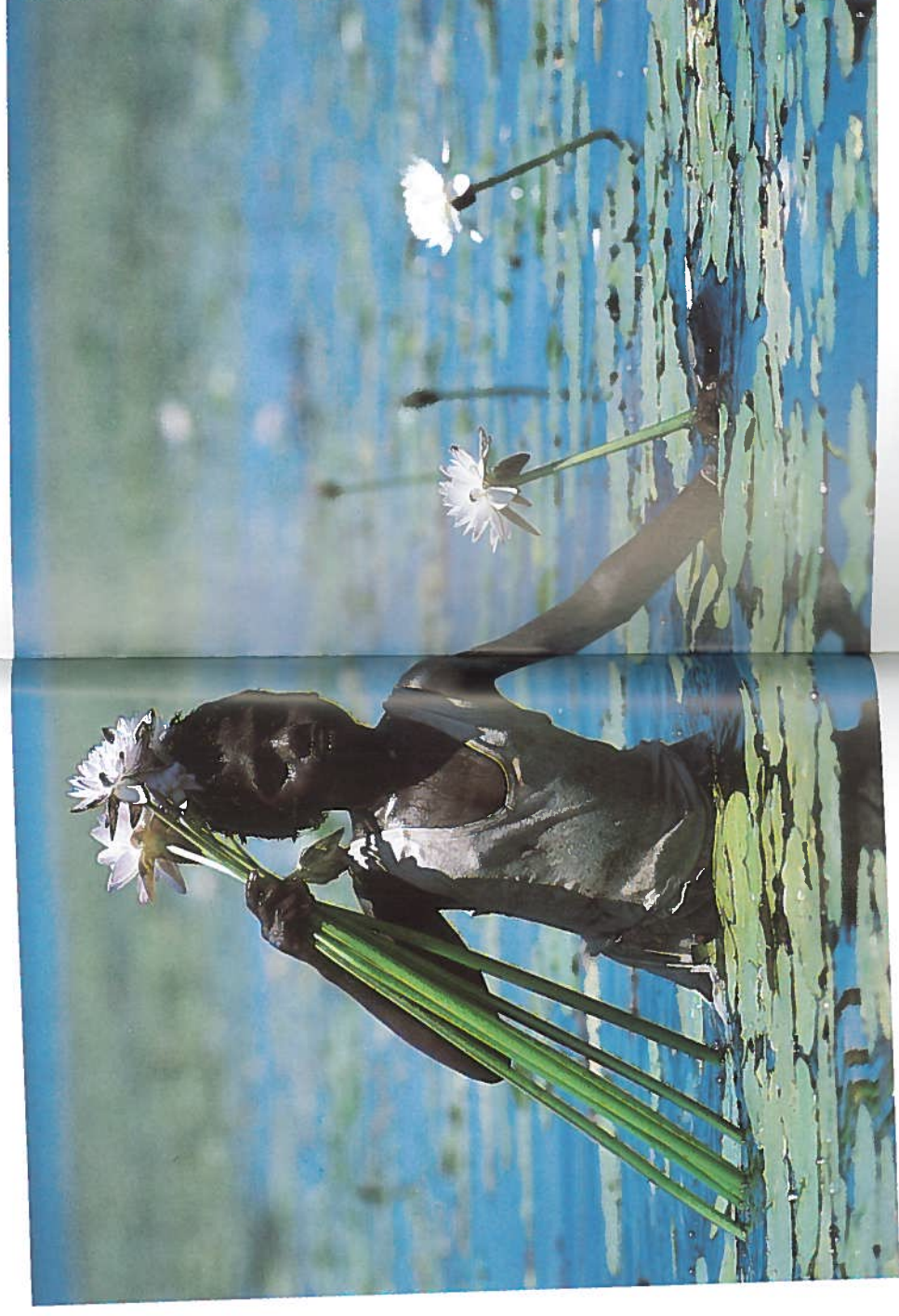
Aliments naturels du bush australien



MÉDECINE ET ALIMENTATION
TRADITIONNELLES DES ABORIGÈNES



Aliments naturels du bush australien



MÉDECINE ET
TRADITIONNELLES

ALIMENTATION
DES ABORIGÈNES

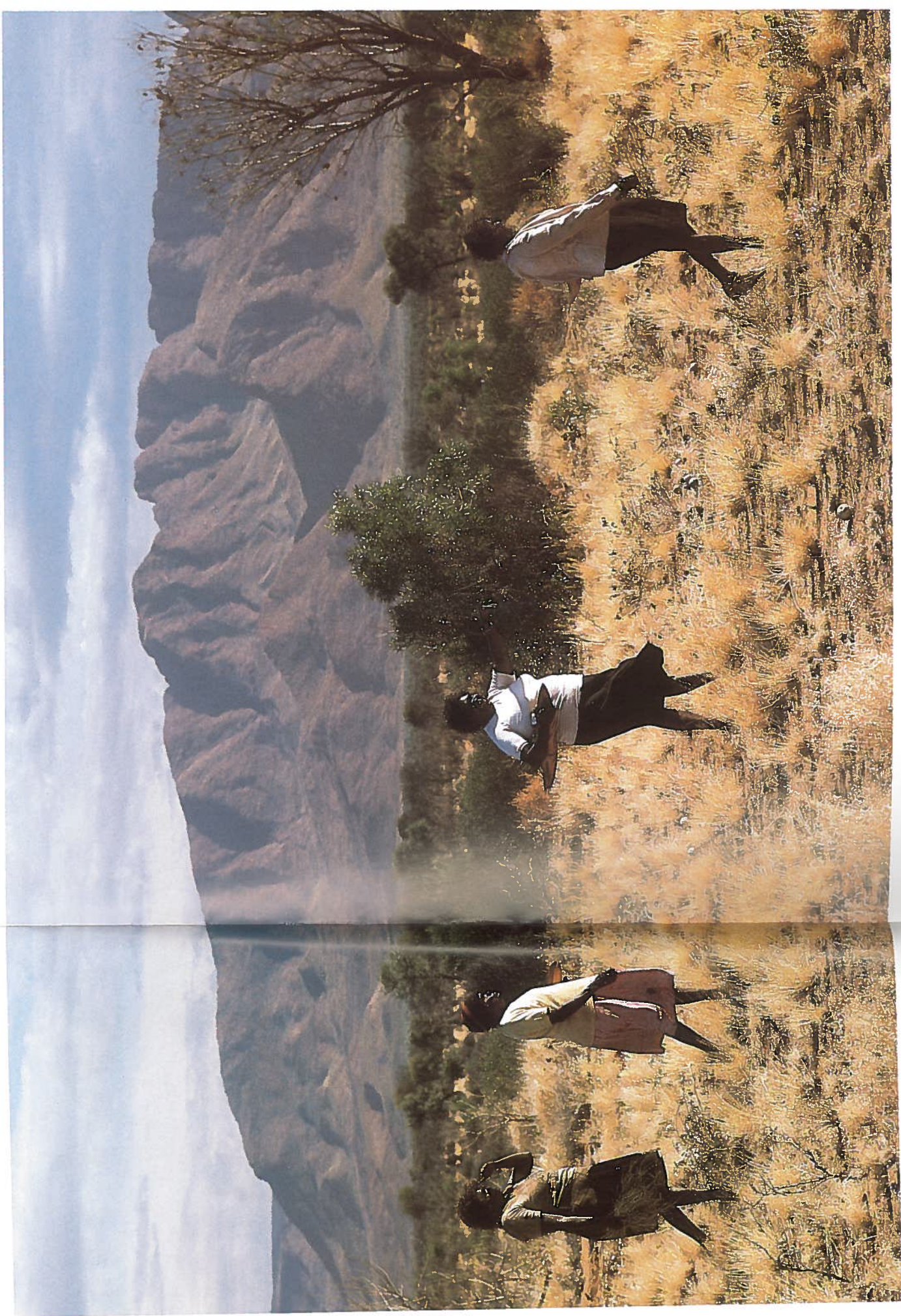
JENNIFER ISSACS

KÖNEMANN

© 1987 Lansdowne Publishing Pty. Ltd
Level 1, Teh Argyle Centre
18 Argyle Street, the rocks NSW 2000, Australie
Titre original : *Bushfood, Aboriginal Food and Herbal Medicine*
Tous droits réservés.
Aucune partie de ce livre ne peut être reproduite ou utilisée sous
quelque forme ou avec quelque moyen électronique ou mécanique
que ce soit, y compris des systèmes de stockage d'information
ou de recherche documentaire, sans l'autorisation écrite de l'éditeur.

© 2000 pour l'édition française
Könemann Verlagsgesellschaft, mbH,
Bonner Str. 126, D-50968 Cologne
Traduction de l'anglais : Francine Sirven
Consultants : Guilhem Lesaffre, Étienne Piéchaud
Rectification : mol.tiff, Paris
Fabrication : Ursula Schümer
Impression et reliure : Star Standard Industries Ltd.

Imprimé à Singapour
ISBN 3-8290-2192-5
10 9 8 7 6 5 4 3 2 1



Chaque jour, en famille, Maude Nungarai parcourt le bush, à l'ouest de Papunya, en quête de plantes comestibles et médicinales.

PHOTO LEO MEIERAVELDON TRANNIES

LEGENDES DES PHOTOGRAPHIES PAGES 1 À 5

Page 1 : Thelma Minor Djambijmba se délecte du nectar sucré d'une fleur de grevillea du désert (*Grevillea juncea*). PHOTO LEO MEIERAVELDON TRANNIES

Pages 2 et 3 : Fibres végétales pour le tissage, plantes et animaux pour l'alimentation : les femmes savent tirer profit de la générosité des billabongs de la terre d'Arnhem. PHOTO REG MORRISON/AVELDON TRANNIES

Pages 4 et 5 : Récolte de nénuphars sur un billabong de Yathalamara, près de Ramingining, au cœur de la terre d'Arnhem.

PHOTO LEO MEIERAVELDON TRANNIES

SOMMAIRE

- INTRODUCTION 11
- 1 LES ABORIGÈNES : NATURALISTES, CHASSEURS ET CUEILLEURS 13
- 2 SAISONS ET MILIEUX NATURELS 25
- 3 LES HOMMES, LA FLORE ET LA FAUNE 43
- 4 LES TECHNIQUES DE CUISSON 51
- 5 LES FRUITS 59
- 6 LES NOIX 79
- 7 RACINES, BULBES ET TUBERCULES 91
- 8 GRAINES ET GALETTES 107
- 9 LES LÉGUMES VERTS 121
- 10 MIEL, RÉSINE ET NECTAR 131
- 11 LES ANIMAUX TERRESTRES 141
- 12 ANIMAUX MARINS ET POISSONS 153
- 13 COQUILLAGES ET CRUSTACÉS 169
- 14 LA FAUNE DES BILLABONGS ET DES MARÉCAGES 181
- 15 INSECTES ET LARVES 189
- 16 LES PLANTES MÉDICINALES 197

APPENDICE

- 1 REPERTOIRE DES PLANTES ALIMENTAIRES 216
- 2 REPERTOIRE DES PLANTES MÉDICINALES 230

NOTES 241

BIBLIOGRAPHIE 244

REMERCIEMENTS 251

INDEX 252



Bivalves fraîchement cuits.

PHOTO: JENNIFER ISAACS



Dhuwandjka Manka occupée à la cueillette de rarkay (serpentes). PHOTO: JENNIFER ISAACS



Dans les cosses des acacias du désert, des fèves vertes et fraîches. PHOTO: LEO NEIERWELDON TRANNIES



Fourmi à miel : créature ancestrale du « Temps du Rêve » et aliment de choix. PHOTO: LEO NEIERWELDON TRANNIES



Un champignon-assiette, aux propriétés médicinales. PHOTO: JENNIFER ISAACS



Banduk Marika, Yirrkala



Dhuwardjika Marika, Yirrkala



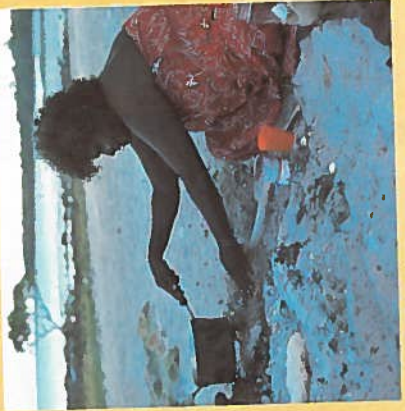
Mararu, Yirrkala



Elsie Ganbada, Yathalamara



Thancoupie, Weipa



Joyce Hall, Weipa



Maude Nungarai, Mt Liebig

PHOTO : JENNIFER ISAACS



Nellie Patterson, Amata

PHOTO : BEG MORRISON/WEIDON TRANNNES

INTRODUCTION

Jusqu'à l'arrivée des Européens, il y a deux siècles, le régime alimentaire des Aborigènes d'Australie alliait diversité, originalité et qualités diététiques. Au menu : fruits de saison, noix, tubercules et légumes, viande et poisson – des variétés et espèces endémiques parfaitement adaptées aux spécificités de cet environnement, le continent du Gondwana.

Les Aborigènes des communautés traditionnelles du Nord et du Centre de l'Australie s'imposent aujourd'hui encore comme des botanistes et des naturalistes hors pair ; ce qui est loin d'être le cas des Australiens blancs, qui défrichent le *bush* ou le *scrub* pour y cultiver des graines d'importation ou des fruits exotiques, inéluçablement infestés de parasites ; à portée de main, toute la richesse des arbres et arbustes indigènes reste par contre systématiquement inexploité ! La plupart des Australiens n'ont même jamais goûté à un seul aliment du bush. La variété et les qualités de cet univers culinaire sont pourtant illimitées, et ces fins gourmets que sont les Aborigènes partagent volontiers leurs secrets. Un savoir fondé sur 50 000 années d'expériences ainsi que sur l'observance des règles sacrées régissant récoltes saisonnières et modes de préparation. On apprend ainsi que certains aliments ne sont que des amuse-gueule, alors que d'autres sont de véritables plats de résistance. Dans tous les cas, une vraie révolution de palais pour les Occidentaux !

Cet ouvrage est le fruit d'un inoubliable voyage initiatique – désormais, je ne regarderai plus forêts, savanes arborées et dunes côtières de la même façon ; les plantes, les fruits, les graines et les tubercules sont devenus pour moi aussi appétissants qu'une belle pêche dorée.

Quelques mises en garde me semblent cependant indispensables, notamment à l'attention de ces adeptes des stages de survie dans l'*outback*, qui dépouillent en chemin arbres et buissons de leurs baies, déterrent au hasard n'importe quelle racine et dévorent les noix jonchant le sol. De multiples espèces australiennes renferment des toxines, tout du moins des substances irritantes. Les Aborigènes lavent, font fermenter ou cuire certains végétaux avant de les consommer. Pour les novices, la modération s'impose, sous peine de troubles gastriques. Mais plus important encore, les Aborigènes sont les dépositaires de territoires, de plantes et d'animaux façonnés par les Ancêtres. Chaque aliment est doté de ce fait d'une valeur sacrée ou rituelle. La cueillette, comme la chasse et la pêche, sont soumises à l'autorisation des communautés propriétaires des terres tribales.

Les spécialistes de l'alimentation des communautés aborigènes du Nord et du désert central ont dévoilé les vertus des fruits et végétaux indigènes, ceci dans l'espoir qu'en retour chacun apprenne à respecter leur terre et leur culture – legs d'une valeur inestimable pour la planète entière, autant en termes de zoologie et de botanique que de cuisine et de médecine.

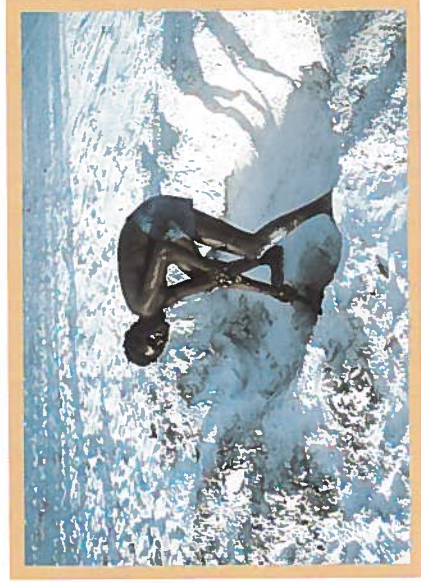


PHOTO : JENNIFER ISAACS

PREMIÈRE PARTIE

NATURALISTES, CHASSEURS ET CUEILLEURS

Les Aborigènes n'ignorent rien de la flore et de la faune australienne ni des variations saisonnières de leur environnement. Un érythrine-chauve-souris (ou arbricole corail) s'épanouit avant de perdre ses bouquets de fleurs orangées : le temps est venu pour les femmes de débusquer les crabes dans la vase des mangroves. À cette saison, le corail du crustacé est orange lui aussi, et sa chair est savoureuse et nourrissante. Une autre fleur éclot au moment même où les méduses venimeuses, ou « guêpes-de-mer », peuplent les eaux septentrionales ; des fleurs d'un blanc laiteux, ou « fleurs à huitre », sonnent quant à elles l'heure de la migration de la communauté vers les bancs d'huitres, grasses et blanches à souhai à cette époque de l'année.¹ Chaque enfant est initié à la lecture de ces codes naturels. Vents, floraison et grenaison annoncent les changements de saisons, bien plus sûrement que n'importe quel calendrier.

La perception aborigène de l'environnement prend en compte les rythmes biologiques des animaux, insectes et créatures marines – ceux destinés à la consommation tout autant que les animaux totémiques liés aux croyances religieuses. Le continent australien offre une exceptionnelle diversité de milieux botaniques : côte tropicale et forêt ombrophile, étendues broussailleuses et forêt sclérophylle humide,

Ci-dessus : Marrirwuy Manika creuse un puits d'eau douce dans le sable de Yelangbara.

Forêts au cœur de la terre d'Arnhem. Les femmes des *outstations* partent chaque jour y faire leur marché : fruits, noix, tubercules et, pour le tissage des paniers, feuilles de pandanus.

PHOTO : LEO HEERWALDAN TRANNIES

bois et désert, zone fluviale tempérée et montagnes enneigées. Le peuple aborigène occupe aujourd'hui encore la plupart de ces biotopes dont il exploite les ressources naturelles à des fins alimentaires ou médicinales. Cette connaissance intime du terrain s'est longtemps heurtée à l'indifférence des premiers colons ; pour preuve, ces explorateurs morts de soif et de faim, à quelques pas à peine d'une source salvatrice ou au pied d'un arbre recelant des milliers de graines comestibles.

C'est avec stupeur que la plupart des colons du XIX^e siècle découvrirent les mœurs alimentaires des Aborigènes ; ils ignoraient l'ampleur des connaissances et du savoir-faire de leurs « hôtes ». Certains s'aventurèrent à tester la nourriture des « noirs ». Mais la grande majorité se bornait à rechercher des équivalents aux espèces du vieux continent, à mettre au point des confitures de « prunes » ou encore à concocter une sorte de breuvage alcoolisé à base d'une plante locale, vague cousine du houblon. Ces tentatives ne furent guère concluantes. Les quandongs firent bien l'unanimité en tant que fruits, leurs noyaux coriaces servant même à confectionner des pions pour jeux de dames ; néanmoins, dans les journaux de l'époque, la plupart des autres aliments issus du bush étaient qualifiés de « passable », « médiocre substitut de... », ou encore jugés « sans saveur, mais nourrissant ».



Chaîne des monts MacDonnell. Un paysage désertique où alternent basses terres à spinifex et dunes sablonneuses, ponctuées ici et là de crêtes rocailleuses. C'est au pied de ces crêtes que l'on trouve à boire et à manger.

PHOTO : LEO MIEERVELDON TRANNIES

Page ci-contre :

Forêt tropicale de Dorrigo, Nouvelle-Galles-du-Sud. Les forêts tropicales offraient jadis une véritable manne alimentaire aux Aborigènes : fruits, noix et petit gibier à profusion ! On se régala également des pousses et du cœur de nombreuses variétés de palmiers.

PHOTO : LEO MIEERVELDON TRANNIES



Un martin-chasseur à ailes bleues perché sur un pandanus. Le ballet incessant des oiseaux, des fleurs et des graines rythme le changement des saisons, la récolte des fruits et l'heure de la cueillette.

PHOTO : LEU MEERVELD/IN TRAINING

Plus coutumiers de la texture tendre de la pomme de terre que de la consistance filandreuse des ignames, plus friands de fruits pulpeux et sucrés que de la chair âcre ou acide des fruits indigènes, les pionniers ne trouvèrent guère de motivation à cultiver les produits de cette terre. La faune locale, qui leur était inconnue, les rebutaient pareillement ; cette aversion sauva du massacre échidnés, phalangers, wallabies et oiseaux, gibiers traditionnels des Aborigènes.

Ces derniers exploitaient littéralement toutes les parties comestibles d'une plante. Bien évidemment, certaines régions du continent sont plus généreuses que d'autres. Ainsi, en terre d'Arnhem et sur la péninsule du Cap York, les communautés n'éprouvent pas le besoin de cueillir les graminées et de moudre leurs graines, pratique pourtant courante dans le désert central. Les Aborigènes n'ont jamais été avares de leurs connaissances. Stockage de l'eau, graines, aliments, fruits, art de la chasse : les résidents de l'*outback* ont tout appris des Aborigènes, et les plus réticents d'entre eux se sont laissés convaincre du bien-fondé des revendications concernant les terres tribales.

Les communautés traditionnelles sont régies par une stricte division sexuelle du travail. L'alimentation du clan repose sur les femmes, chargées en général de la cueillette ; la chasse est l'affaire des hommes qui traquent les grands mammifères – terrestres ou marins – et pêchent. Les femmes récoltent les légumes, ramassent les coquillages, capturent les animaux de petite taille et collectent les œufs.² Ces femmes, enceintes ou déjà mères de famille, doivent assumer toutes ces tâches sans perdre de vue leur progéniture. Ce qui ne les empêche pas d'assurer jusqu'à 80 % de l'approvisionnement en nourriture de la collectivité.³

La cueillette se pratique sans hâte, avec discernement. Les femmes passent des journées entières dans la brousse, par petits groupes, enfants sur les talons. De temps à autre, la troupe s'anime ; en effet, les enfants les plus âgés n'hésitent pas à se lancer dans une chasse effrénée au wallaby ou au petit marsupial, ni à traquer le varan jusque dans son terrier. En règle générale, les femmes partent tôt le matin vers des zones de cueillette bien précises ; elles savent qu'elles pourront y récolter toute la nourriture nécessaire à la communauté. Chaque jour, elles se rassemblent pour décider des lieux de cueillette en fonction de l'emplacement du campement, pendant que les hommes se préparent à la chasse.

Ce sont sans nul doute les femmes aborigènes, et non les hommes, qui ont acquis au fil des siècles une telle science et une telle expérience de la botanique. Bien sûr, les hommes connaissent le nom et l'emplacement de toutes les ressources alimentaires, mais de façon abstraite seulement. Régulièrement, ils renseignent les femmes sur les espèces rencontrées au cours des parties de chasse. Mais au cours des différentes expéditions nécessaires à la réalisation de cet ouvrage, les femmes ont pu montrer l'étendue de leurs connaissances. Des hommes nous ont parfois accompagnés, pour le plaisir de la balade ou, plus prosaïquement, pour celui du palais ; leur place était pourtant à la pêche ou à la chasse. Rapporter du gibier à la communauté est la fonction primordiale de l'homme. Chez les peuples du désert d'Australie centrale, l'une des premières épreuves de l'initiation des jeunes garçons consiste d'ailleurs à transpercer un kangourou d'un seul coup de lance. La chasse nécessite souvent une excellente forme physique ; il faut traquer l'animal plusieurs jours d'af-



Arkapenya et Lou Yunkaporta traquent des crabes de vase sur les terres marécageuses des abords d'Aurukun, Cap York occidental.

PHOTO : JENNIFER ISAACS



Liverpool River, Maningrida.

PHOTO : JENNIFER ISAACS

filée, parfois sans succès. Par contre, en cas de chasse fructueuse, la communauté célèbre l'événement dans la joie en fêtant ses chasseurs.

Avant la venue des Européens, ustensiles, armes et récipients différaient d'une communauté à l'autre, mais il existait néanmoins à cette époque un équipement de base commun à toutes les tribus. Lances, propulseurs, bâtons de jet (parfois en forme de boomerang), bâtons à fouir et pièges côtoyaient les filets pour la pêche en mer, en eau douce, les haches à manche ou à main et les outils en pierre. L'attirail des cueilleuses se composait essentiellement de récipients de bois, d'écuelles d'écorce, de paniers de fibres végétales tressés et de bâtons à fouir. Au Cap York, les Aborigènes disposaient d'un équipement plus sophistiqué : embarcations légères, harpons simples et à flotteurs (également utilisés dans l'est de la terre d'Arnhem, notamment pour la chasse au dugong), couteaux de bambou, récipients d'écorce, écopes en coquillages et divers ustensiles de cuisson.

Sur les cours d'eau méridionaux, notamment sur les rivières Murray et Darling, on avait recours à des techniques de pêche élaborées avec pièges en pierre et nasses en fibres végétales, utilisés également en terre d'Arnhem. Il reste aujourd'hui encore quelques vestiges de ce type de pièges au nord de la Nouvelle-Galles-du-Sud. Les Aborigènes pêchaient autrefois à bord de canoës, en mer comme en eau douce, mais le harpon était rarement utilisé. Sur tout le continent, c'est le poison de certains végétaux qui faisait office d'hameçon ; un procédé similaire était utilisé dans les régions désertiques, où l'on se servait des mêmes végétaux pour engourdir les émeus venus se désaltérer aux points d'eau.



Écuelle en bois pour l'eau, Nouvelle-Galles-du-Sud. On sculptait ce type d'ustensiles dans les protubérances noueuses des eucalyptus.

Collection : Australian Museum.

PHOTO : JENNIFER ISAACS

Point d'eau, monts de la région de Papunya.

PHOTO : JENNIFER ISAACS

Les choses ont bien changé depuis, même si quelques communautés utilisent encore un certain nombre d'armes et d'ustensiles traditionnels.

Les évolutions les plus spectaculaires sont intervenues dans le domaine de la chasse et de la pêche : le fusil a remplacé la lance, le filet et les lignes de facture européenne ont supplanté les instruments de lancer. En revanche, les chasseurs aborigènes continuent de maîtriser parfaitement les mutations saisonnières de leur environnement et le mode de vie du gibier. Un savoir tout aussi vital aujourd'hui dans la quête de nourriture que l'arsenal des outils et des armes traditionnel. C'est indéniablement cette « culture » intime du bush qui a permis la survie des communautés aborigènes.

Écrivains et chercheurs ont consciencieusement dressé l'inventaire des végétaux consommés par les Aborigènes, totalisant parfois des centaines de plantes. Ces documents ont souvent pu être constitués sur la foi d'observateurs blancs – explorateurs, voyageurs, colons, agents gouvernementaux et, plus récemment, anthropologues et ethnobotanistes. Nombre de ces plantes étaient effectivement comestibles, mais seule une petite dizaine pouvait être considérée comme aliment de base, et encore, rares étaient celles disponibles tout au long de l'année. Aujourd'hui, la vie plus sédentaire des Aborigènes ne leur impose plus d'errer dans le bush pour satisfaire leur faim. Les épiceries leur fournissent de la farine raffinée, des aliments en conserve et de la viande surgelée. Chasse et cueillette, il est vrai, n'ont jamais été des activités de tout repos ; la plupart des familles qui vivaient exclusivement de la terre devaient consacrer la moitié de leur temps à chercher pitance. Si l'épicerie est ouverte, pourquoi donc se



Le régime alimentaire des Aborigènes de la terre d'Arnhem est essentiellement composé d'aliments du bush. L'abondance de fruits sauvages fait le régal des enfants.

PHOTO : LEO AMER/VALUEN TRANSNLS



Récolte de feuilles de pandanus destinées au tissage de paniers, de petits sacs et de nattes. Les fruits ou « noix » du pandanus sont savoureux mais difficiles à extraire.

PHOTO : JENNIFER ISAACS



Yathalamara. Récréation en plein bush pour la famille Malangi, après la pluie.

PHOTO : JENNIFER ISAACS



Rrapu Bukulajipi, Yirrkala : dans le creux de ses mains, cosses de couleurs vives et enveloppes noires de *balli-balk*, ou « arachides » du bush (*Sterculia quadrifida*).

PHOTO : JENNIFER BBAKS

fatiguer ? Et d'ailleurs, comme me l'avouait Gertie Motton à Weipa, « Qui se nourrit du bush n'a jamais le ventre plein ! » Les aliments du bush étant en revanche riches en protéines et en vitamines, la santé des communautés aborigènes a pâti de ce changement de régime alimentaire.

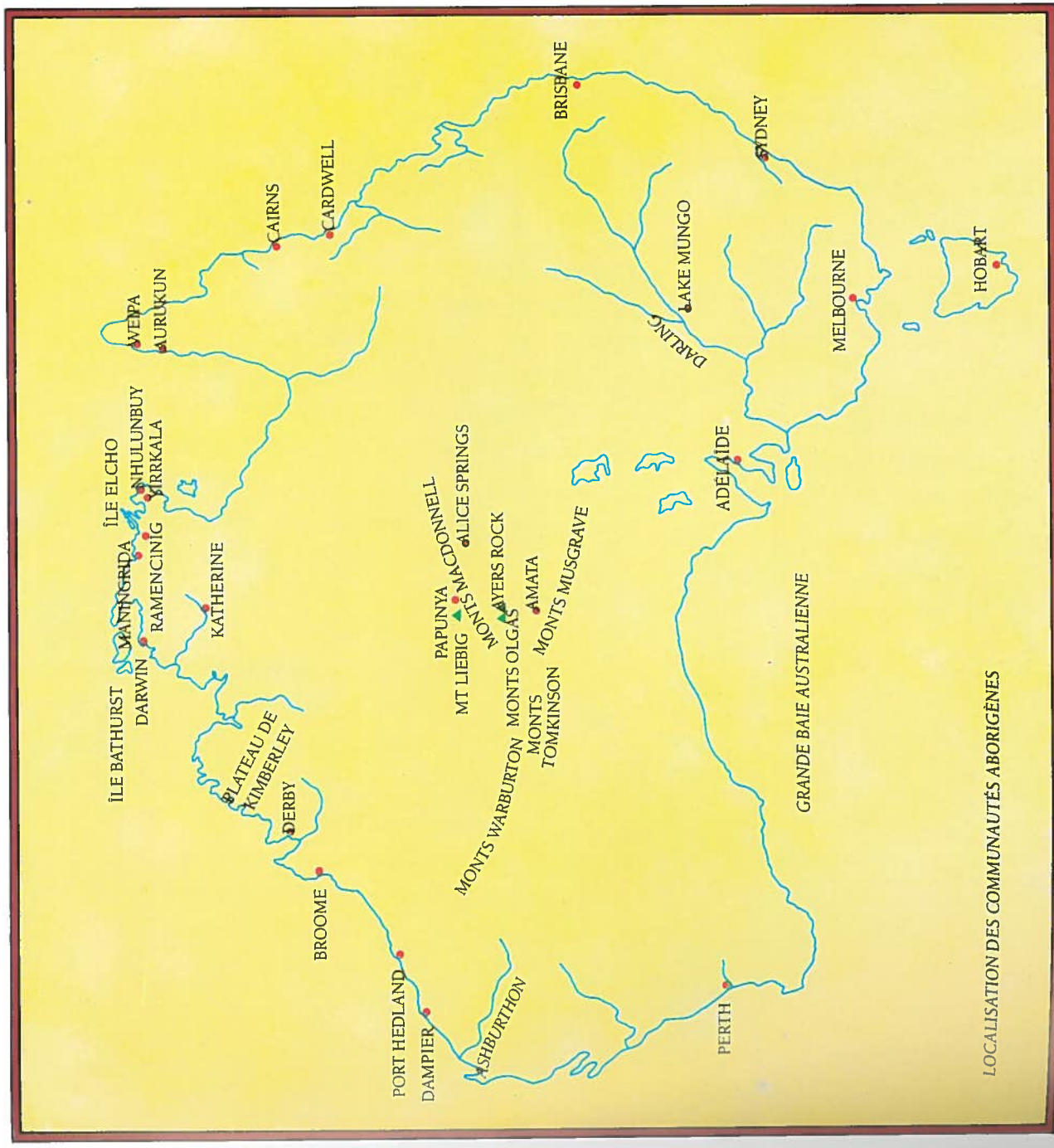
Au cours des dernières décennies, le peuple aborigène a été transféré depuis les réserves vers des villages satellites et des terres tribales où l'alimentation est plus équilibrée et fait la part belle aux produits du bush.

Initiateur d'un vaste programme de recherches, le département de la Santé du Territoire-du-Nord s'est appliqué à étudier, à l'université de Sydney, la valeur nutritionnelle de certains aliments du bush ; le but de l'opération étant d'inciter les Aborigènes à revenir progressivement à une alimentation traditionnelle. Résultats de ces analyses : les aliments dits sauvages sont souvent plus riches en vitamines, oligo-éléments et protéines que leurs équivalents cultivés. Ainsi, graminées et graines d'acacia ont une teneur en protéines et lipides plus forte que certaines plantes céréalières comme le blé et le riz. Beaucoup de fruits sauvages renferment également des concentrations impressionnantes de protéines, d'acides gras essentiels et de glucides, comparés aux pommes, aux poires et à certains fruits à noyau. On a de plus décelé des doses significatives de vitamine C dans les oranges sauvages du désert et certaines variétés d'ignames ; la teneur exceptionnelle en vitamine C des « prunes » vertes (*Terminalia ferdinandiana*) de la terre d'Arnhem a déjà soulevé un vif intérêt un peu partout dans le monde.⁹

On a longtemps dédaigné le savoir botanique des Aborigènes ; désormais, les scientifiques font amende honorable et s'essayent à la culture scientifique de ces végétaux aux qualités nutritives exceptionnelles. Il est encore possible d'interroger les Aborigènes sur ce qui constitue la base de leur alimentation, et ces connaissances seront probablement transmises aux générations à venir. Il semblerait donc que toutes les conditions soient réunies pour recueillir, sur le terrain, des informations de première main sur l'art de la cueillette tel qu'il est pratiqué dans les différents milieux naturels australiens, sur la dégustation, loin de tout commerce, des aliments du bush, et enfin sur la symbolique attachée à la nourriture dans la culture et la mythologie aborigènes.

Chez les Aborigènes, tout ce qui se consomme est l'œuvre des esprits ancestraux. Certains aliments, comme les fourmis à miel de Papunya, sont en fait les avatars d'un être ancestral. Le Rêve Graine de Mulga joue un rôle capital pour le peuple de Haast's Bluff. Outre la valeur nutritionnelle proprement dite de la graine de mulga, le Rêve Graine de Mulga fait lui l'objet d'un tabou suprême ; les débats sur les revendications territoriales de ce peuple se sont d'ailleurs tenus à huis clos et seules les femmes aborigènes directement concernées ont été autorisées à déposer.

Chaque aliment est porteur de sens. L'animal et le végétal ne font qu'un avec l'homme et lui sont apparentés de manière totemique. Les lois strictes qui régissent la société aborigène font intervenir de nombreux rites et observances liés à la nourriture. Chaque clan possède ses propres animaux et végétaux totemiques, véritables « parents » de la communauté. La loi interdit de tuer ou de consommer ces « pères » ou ces « frères », ce qui n'est pas forcément le cas dans une tribu voisine. Certains produits sont bannis pendant certaines périodes de l'année ou interdits aux enfants et aux femmes enceintes ; d'autres sont préparés de façon élaborée afin d'en extraire toutes les toxines ; d'autres enfin sont exclusivement destinés aux mères qui allaitent et aux nourrissons. Il y a en définitive un temps et une saison pour toute forme de vie.



LOCALISATION DES COMMUNAUTÉS ABORIGÈNES



PHOTO : WILDON TRANNIS

DEUXIÈME PARTIE

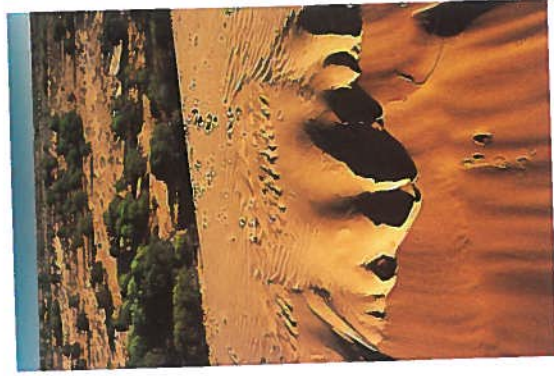
SAISONS ET MILIEUX NATURELS

LA ZONE ARIDE

La zone aride du centre du continent s'étire à l'ouest jusqu'au littoral de l'Australie-Occidentale pour se prolonger au sud jusqu'à la plaine désertique de Nullarbor. Cette région immense rejoint à l'est la Nouvelle-Galles-du-Sud avant de pénétrer le Queensland, au nord-est. Inutile d'espérer survivre sur cette terre aux pluies improbables, à moins de connaître précisément l'emplacement de chacun de ses points d'eau, ainsi que ses espèces végétales et animales. La plupart du temps, les Aborigènes choisissent d'établir leur campement à proximité d'un point d'eau. Mais de nos jours, la nécessité de trouver de l'eau n'est plus aussi vitale qu'autrefois. En effet, les Aborigènes rejoignent souvent les campements en véhicules tout-terrain qui leur permettent d'emporter suffisamment d'eau. Il y a peu de temps encore, la quête du précieux liquide représentait la première préoccupation du peuple aborigène de la zone aride, et la recherche de nourriture était en fait conditionnée par les besoins en eau. La cueillette avait ainsi lieu au bord des points d'eau et des mares, ou aux alentours.

Dans le désert, le réseau de points d'eau ou de mares correspond souvent aux pistes du Temps du Rêve, succession d'étapes reliées par des lignes de chants sacrés mémorisées par chaque Aborigène. Dès son plus jeune âge, l'enfant

Ci-dessus : L'infini désertique des vastes étendues salines.



Les dunes du désert de Simpson.

PHOTO : WELDXIN TRANNIES

apprend en effet ces chants par cœur, retenant ainsi le nom et l'itinéraire des différents points d'eau. Les ressources en eau de cette terre offrent de spectaculaires contrastes. Dans les gorges, ce sont d'immenses bassins contenant plusieurs milliers de litres d'eau, comme il s'en trouve dans les monts de la région de Papunya ; au pied des affleurements, c'est une eau de ruissellement qui vient alimenter des vasques rocheuses. Ailleurs, cette manne se limite à une eau rare stagnante dans le creux des rochers ou dans les anfractuosités des branches d'eucalyptus.

Dans la zone aride, les précipitations étant pour le moins capricieuses, le mode de migration des Aborigènes consiste donc à se déplacer d'une source à l'autre. Ils exploitent d'abord les sources les plus ténues, autour desquelles ils trouveront leur nourriture, puis s'installent aux abords d'un point d'eau plus important. La prédiction météorologique est une seconde nature chez les Aborigènes ; il est vrai que dans le désert, les averse sont visibles à plus de quatre-vingts kilomètres de distance. Les Aborigènes font également preuve d'une impressionnante maîtrise des ressources botaniques ; dans leur cerveau semble imprimée une carte des terres nourricières, et ce pour chaque époque de l'année. Ils savent également estimer les ressources en eau en fonction des précipitations.

Au cours de leurs migrations saisonnières, de petits clans parcourent des distances importantes. Si la chasse permet de faire provision de viande de kangourou et d'émeu, ce sont les femmes qui fournissent l'essentiel de la nourriture pendant la majeure partie de l'année. Elles récoltent ainsi les fruits de différentes espèces de solanacées, collectent les graines de buissons et de graminées qui seront ensuite pilées et cuites ; il leur arrive aussi de pister et de capturer des petits reptiles et des mammifères. La larve du cossus est un mets très recherché, tout comme les différentes sortes de résine et de fleurs riches en nectar. Autrefois, lézards et reptiles remplaçaient l'essentiel de l'apport en protéines ; ils sont aujourd'hui supplantés par les lapins et les chats haret, notamment dans la région d'Uluru, au sud de l'Australie-Méridionale, dont le sol est truffé de terriers.

Une chaîne montagneuse traverse la zone aride. La traversée de ces basses terres, paysage de spinifex et de dunes, est ardue. Le massif s'étend d'est en ouest, entre 450 et 600 kilomètres, en une succession de crêtes, dont la chaîne des monts MacDonnell. Au sud se dressent les chaînes Musgrave, Everard et Mann. Les principaux cours d'eau s'écoulent en altitude avant de rejoindre les plaines, en empruntant de profondes gorges ; ce sont là les seules sources d'eau permanentes. En contrebas, étendues sablonneuses, dunes, plaines rocailleuses et déserts de pierres (*gibber*) abritent quelques rares mares, sources ou cuvettes argileuses, gorgées d'eau après les pluies.

A chaque région sa faune et sa flore. Les terres à spinifex ne sont pas le domaine des grands mammifères mais plutôt celui des petits animaux, comme le rat-kangourou, le rat du désert et la souris sauteuse ; les zones désertiques sont fréquentées par différentes espèces de lézards ; les kangourous et wallabies préfèrent les plaines herbeuses proches des massifs, les wallarous et les wallabies des rochers affectionnant pour leur part les collines ; et les émeus évoluent indifféremment dans ces deux milieux naturels.

Après la pluie, la terre rouge du désert se couvre de fleurs sauvages, d'immortelles et de *red hop bush*, une sapindacée introduite et très vite acclimatée.

PHOTO : JENNIFER INAKS



Le spinifex forme la couverture végétale dominante des plaines sablonneuses, caractérisées par des bosquets gris-vert de mulga et autres acacias. Spinifex, autres graminées et quelques arbustes stabilisent les crêtes sablonneuses. Le « chêne » du désert est le seul arbre véritablement emblématique de cet environnement. Après la pluie, grévilles du désert et hakéas se couvrent de bouquets et le paysage tout entier s'illumine. Le sable se met à rougeoier et le désert se fait moins austère. Au nombre des principales plantes comestibles, on compte les ignames, l'*Ipomoea costata* par exemple, les fruits de certaines solanacées, les graines d'acacias et de graminées ou encore les souchets bulbeux (*Cyperus bulbosus*). Ces aliments, tout comme les figes et autres fruits du désert, se récoltent principalement sur les affleurements rocheux. Pins cyprès, figuiers et câpriers sauvages s'agrippent aux versants granitiques. D'imposants et élégants gommiers de rivière s'épanouissent sur les berges des cours d'eau taris, et les gommiers spectres croissent quant à eux à flanc de collines.

Ces fruits et ces fleurs n'ont aucun secret pour les Aborigènes du désert ; et jadis, le rythme des cueillettes épousait le cycle des saisons. Aujourd'hui, le camion qui fait la navette entre les entrepôts et les *outstations* (campements saisonniers) subvient en partie aux besoins alimentaires des communautés. Mais dès que le clan dispose d'un véhicule, les hommes organisent alors des battues, la nourriture du bush restant en effet très appréciée. La plupart des communautés sont aujourd'hui sédentarisées, et l'absence de gibier dans un rayon de



Finke River, Territoire-du-Nord. D'imposants gommiers de rivière croissent le long des cours d'eau taris du désert central. L'écorce est utilisée à des fins médicinales.

PHOTO : WILDWIN TRAINES



Pres des monts Olgas, l'un des principaux sites sacrés des Aborigènes du désert, les pâles touffes de spinifex accrochent la lumière.

PHOTO : WILDWIN TRAINES

vingts kilomètres autour des campements rend désormais le véhicule tout-terrain indispensable à des chasses fructueuses.

Il y a vingt ans, l'anthropologue Richard Gould partagea quelque temps la vie d'une communauté du désert occidental, se nourrissant presque exclusivement de produits du bush ; cette région apparut au scientifique comme l'une des plus austères d'Australie. Il constata que ces Aborigènes ne cueillaient et ne consommaient en tout et pour tout dans l'année que huit légumes de base. Le régime alimentaire d'une année type consistait essentiellement en baies, graines, tomates indigènes et fruits d'autres solanacées, figes sauvages et quandongs. Au cours des grandes sécheresses, soit environ tous les 5 à 7 ans dans les régions désertiques, on ne pouvait compter que sur trois de ces espèces. On complétait alors l'ordinaire avec toutes sortes d'animaux et d'oiseaux, pris au piège ou chassés, et de galettes à base de graines, l'aliment de base par excellence. Selon Gould :

La survie repose sur l'art de dénicher de l'eau et d'autres ressources alimentaires dans un territoire donné. Les Aborigènes sont experts en la matière et le processus de transmission de ce savoir, d'une génération à l'autre, constitue un élément clé de la culture traditionnelle. Plus que leurs techniques ou leur incroyable endurance, c'est ce système complexe de connaissances – défini par les anthropologues comme la fameuse « carte cognitive » du terrain et des ressources environnementales – qui a permis aux Aborigènes de s'acclimater parfaitement à cette région particulièrement rude.

Gould en déduisit que les communautés se déplaçaient en toute connaissance de cause de mares en points d'eau, sachant à l'avance, au vu des précipitations, où récolter des plantes comestibles parvenues à maturité.

LA CÔTE TROPICALE

La terre d'Arnhem est d'abord le domaine des forêts claires d'eucalyptus, notamment celui de l'*Eucalyptus tetradonta* ou eucalyptus à écorce filandreuse. Ici et là, la terre offre des sols plus humides et fertiles, abrite des poches de jungle ou de forêt tropicale où s'épanouissent d'imposants figuiers baniens, essence clé dans la mythologie aborigène. Bois et marécages à mélaleuques cachent par endroits acacias et eucalyptus « bois-de-sang » (*Eucalyptus polycarpa*). Ces marécages, tapissés de nénuphars, sont souvent bordés de vastes étendues de scirpes recoltés pour leurs graines succulentes. Les mangroves abondent en ressources diverses : on y fait provision de crabes, coquillages, pousses comestibles et vers. Mais le milieu marin, si riche en poissons, est de loin le plus généreux. Des casuarinas bordent les plages de sable, interrompues ici et là d'affleurements rocheux colonisés par les huîtres et les coquillages.

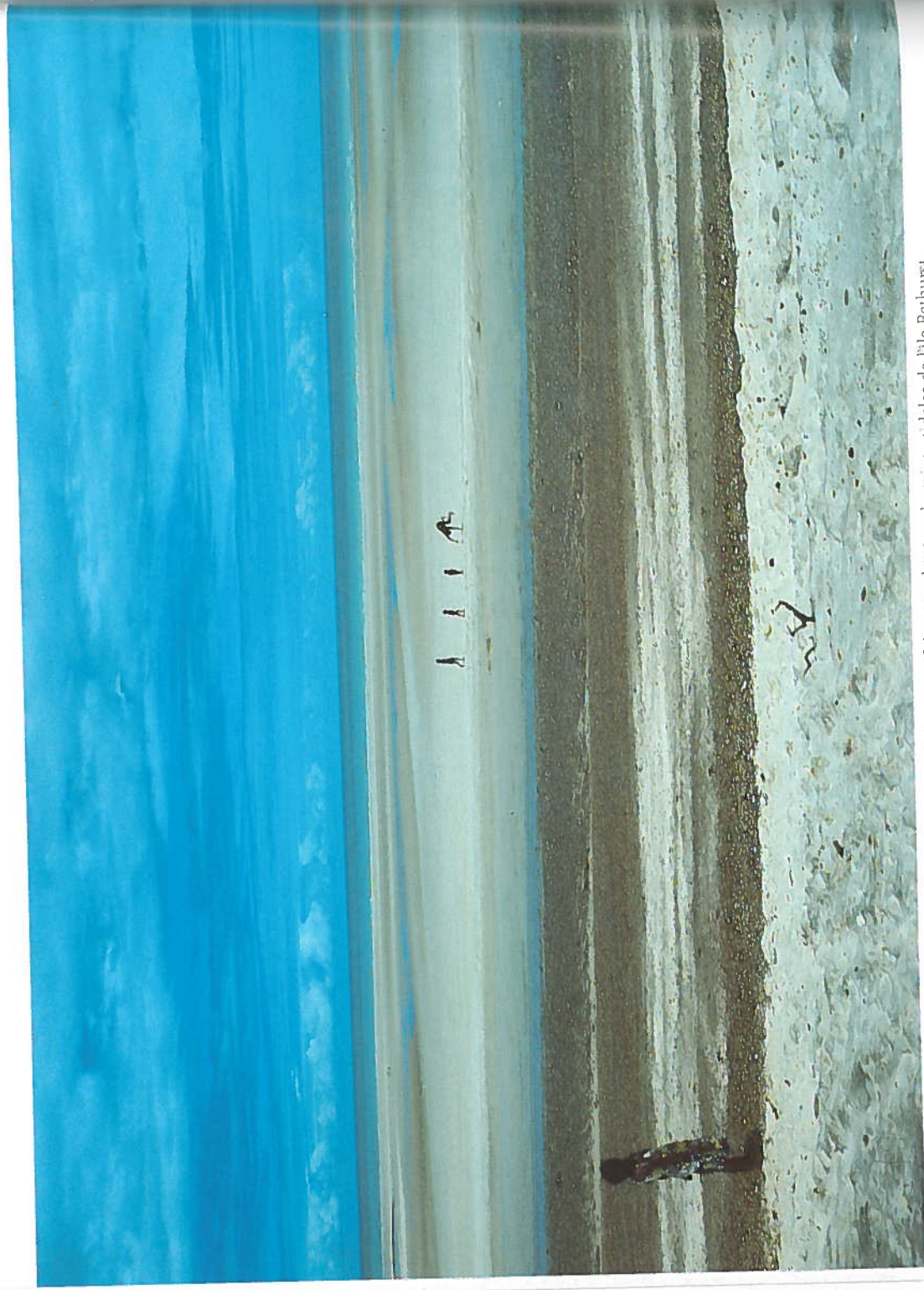
Clairières et forêts tropicales regorgent de tubercules, de fruits et de noix ; les plaines intertidales sont, elles, plus chiches. La terre noire des marécages reste tous jours détrempée ; c'est ici qu'hibernent les tortues à long cou, à la saison sèche, avant de ressurgir au début de la saison des pluies, à la montée des eaux. Certaines régions côtières sont soumises à de fortes marées et le fantastique réseau hydrographique formé par les rivières Blyth, Liverpool et Alligator est traversé par des courants extrêmement violents. Des eaux accessibles aux seuls initiés. Les plages



En bord de marécage, Elsie Gambada détache de larges bandes d'écorce du tronc d'un mélaleuque géant pour en recouvrir un four de terre. Cette fibre végétale polyvalente sert également à envelopper la nourriture, à transporter eau et aliments ou encore à confectionner des nattes.

PHOTO : LEO MEIER/VELDIN TRAINING

Plaine désertique de Nullarbor. Petits bouquets de plantes succulentes comestibles accrochés aux falaises de la Grande Baie australienne. Au fil des saisons, les Aborigènes exploitaient les ressources alimentaires offertes par les régions côtières.



Maree Puruntatameri surveille sa progéniture batifolant sur les étendues intertidales de l'île Bathurst

PHOTO : JENNIFER ISAACS

reculées de la pointe nord-ouest du golfe de Carpentarie sont bordées de dunes où les tortues marines viennent se reproduire. Le moment venu, on collecte les œufs ; les tortues elles-mêmes agrémentent parfois les menus de fêtes ou de cérémonies.

Hormis un pourcentage plus élevé de forêts ombrophiles, le nord du Queensland offre le même type de paysages. La péninsule du Cap York s'étend sur 950 kilomètres, entre le golfe de Papouasie et le secteur méridional du golfe de Carpentarie, dans le Queensland. Cette terre où domine la savane arborée est entrecoupée de poches de forêt ombrophile, de marécages et de fourrés côtiers où poussent la plupart des plantes sauvages comestibles. La région abrite également mangroves et marais salants.

Dans les prairies et les forêts clairsemées, on chasse le wallaby et le mégapode ; ces forêts sont également généreuses en fruits, pousses et racines. De son côté, la forêt tropicale abonde en noix, figes, gingembre sauvage, bananes et palmiers sauvages, dont on consomme la moelle, riche en féculé.

Mangroves et marécages d'eau douce fournissent les principaux végétaux comestibles, notamment la racine de palétuvier rouge (*Bruguiera gymnorhiza*), à la valeur nutritionnelle exceptionnelle, et les rhizomes de l'arrowroot polynésien ou marante (*Tacca leontopetaloides*). Tout aussi recherchés, une espèce sauvage de taro et les graines savoureuses d'un scirpe (*Eleocharis dulcis*).

Les Aborigènes consomment au total plus de dix espèces d'ignames, y compris les variétés les plus amères que l'on épluche, écrase et lave à grande eau avant cuisson. La côte occidentale du Cap York héberge, notamment dans les mangroves, une profusion de crustacés et de coquillages prisés par les Aborigènes.



Les enfants acquièrent rapidement l'art de débusquer les crabes enfouis dans le sable.

PHOTO : JENNIFER ISAACS

Les mangroves, l'un des principaux réservoirs de coquillages et de crustacés. Liverpool River, au cœur de la terre d'Arnhem.

PHOTO : JENNIFER ISAACS

