



PHOTO : LEO MEIER/WELDON FRANNIES

SEIZIÈME PARTIE

LES HERBES MÉDICINALES

Les Aborigènes amenés à vivre en partie de leur terre sont initiés dès l'enfance aux multiples vertus des végétaux. Le fruit de tel buisson est comestible, ses racines servent aux teintures, sa sève ou son écorce est riche d'applications médicinales... Comme Banduk le revendique, « nos aliments ont de multiples vocations ».

Le savoir aborigène en matière d'herbes médicinales s'est édifié sur la meilleure technique scientifique qui soit – expérimentations à grande échelle avec leur lot d'erreurs, étude des résultats, non pas sur des animaux de laboratoire, mais sur des patients humains et ce, siècle après siècle. Une fois l'efficacité de tel ou tel végétal admise, les modalités complexes de sa préparation et ses applications se sont transmises de génération en génération.

La majeure partie des ingrédients qui composent la « pharmacopée » du bush sont prêts à l'emploi. On en fait des inhalations, des liniments antiseptiques, des cataplasmes. Seuls quelques-uns sont ingurgités ou ingérés. Un guide bilingue sur la médecine du bush avertit tous les professionnels de la santé et autres lecteurs en ces termes : « Attention à n'empoisonner personne. Assurez-vous que vous utilisez la bonne plante. Prenez la peine de demander conseil à un ancien et ne vous précipitez pas ; certaines plantes sont extrêmement toxiques ».

Ci-dessus : On peut priser les feuilles sèches et fraîches du lemon-grass (*Cymbopogon ambiguus*) pour soulager céphalées ou rhumes.

Centre de l'Australie ; Musty Sideek porte à ébullition le liber du gommier de rivière pour obtenir une lotion antiseptique.

PHOTO : LEO MEIER/WELDON FRANNIES



Maude Nungarai cueille quelques branches de *Prostanthera striatiflora*, un poison jeté dans les points d'eau pour étourdir les émeus afin d'en faciliter la capture.

PHOTO : LEO MIEGRAW/LEIDON TRAINIES

Dans les communautés traditionnelles, on considérait que la maladie était le fait soit d'une cause physique naturelle, soit d'un esprit malin, soit encore de la sorcellerie. Par affections naturelles, on entendait tous types de blessures, d'excès ou de déséquilibres alimentaires, de maux mineurs tels que furoncles ou morsures. Les esprits eux se fâchaient lorsqu'un individu transgressait les lois tribales en violant un territoire, en posant son regard sur des objets sacrés ou en consommant des aliments tabous. Au Cap York par exemple, Joyce Hall expliquait que les oies brolgas et la chair d'émeu étaient interdites aux femmes enceintes et aux jeunes mères, « l'esprit oiseau pouvant donner un coup de bec sur la tête de l'enfant, et le rendre malade, voire le tuer ». On croyait que la sorcellerie et les actes de magie malveillants pratiqués par d'autres clans apportaient la maladie et la mort. Dans ce cas, la victime était agressée par des agents aux pouvoirs magiques avant de tomber gravement malade et de mourir.

Quelle que soit l'origine de la maladie, les herbes servaient à l'origine à traiter le patient et à apaiser les symptômes. Dans les cas graves censés avoir des causes plus profondes, et si les herbes médicinales n'étaient d'aucun secours, le guérisseur avait alors recours à des sortilèges, à la magie, voire à la sorcellerie. Dans les communautés, certains membres proches de l'esprit universel sont investis du rôle de docteur ou de guérisseur spirituel et possèdent des troussees médicinales magiques. Une jeune fille de douze ans, originaire de Yirrkala, en vacances avec moi à Sydney me parla d'un vieil homme campant en ermite à proximité des siens, sur la plage : « C'est un magicien ; il parle aux *mokoy*s (esprits)... (elle rajouta en chuchotant) J'ai pu voir sa besace ; elle contient du sang de *mokoy* et il en boit ! » À Yirrkala, ces individus, appelés *marrnggijj*, sont appelés au chevet des malades ne présentant aucun symptôme physique, quand herbes et médicaments européens sont impuissants et que l'on redoute un acte de sorcellerie.

Chaque communauté compte également un membre, généralement une femme, élevé au rang de guérisseur, même si chacun connaît les plantes employées pour lutter contre céphalées, diarrhées, vomissements, petits maux et douleurs musculaires. Si malgré tout le guérisseur est sollicité, il est en droit d'exiger quelques faveurs en retour.

De toute évidence, les Aborigènes sont conscients de la nécessité de stériliser les blessures tout comme les lotions oculaires et auriculaires. On nettoie les plaies à l'aide d'urine stérilisée plus fréquemment qu'à l'eau ; les oreilles (et parfois les yeux) sont baignées d'infusions aux herbes à base de lait maternel, autre liquide physiologique stérilisé aux effets plus doux et moins astringents pour les muqueuses que l'urine.

L'argile se consomme comme aliment et comme remède. À Groote Eylandt, les femmes enceintes en avalent pour « soulager leur estomac » ou, quand elles ont faim, pour son goût de poisson. Au Cap York, Joyce Hall m'a raconté que les anciens consommaient toujours de l'argile blanche ramassée sur la plage, après l'avoir lavée, filtrée et laissée reposer. Un produit radical selon elle contre la toux et la tuberculose. Dans d'autres régions, on avale de l'argile en cas de diarrhée ; la médecine occidentale nous fait bien ingurgiter du kaolin...

On traite les morsures et piqûres de créatures marines et d'insectes avec tout un arsenal de remèdes dont la base pharmacologique n'a jamais été testée, mais

qui mériterait d'être étudié. Les piqûres de scorpions sont instantanément traitées en frictionnant l'animal broyé à même la blessure. Sable chaud et blattes du bush servent à anesthésier les piqûres de pastenagues. Les morsures d'araignées rouges sont apaisées à l'aide de feuilles chaudes de liseron pourpre des sables (*Ipomoea brasilensis*), fixées en bandage sur la plaie.

Les douleurs de poitrine sont soulagées avec une purée de fourmis conseuses mélangée à d'autres remèdes. Sur l'île d'Elcho, les mères allaitant leur enfant frictionnent leur poitrine avec une pâte à base de fourmis pilées et de chrysalides, de façon à ce que le nourrisson « inhale le produit et bénéficie de ses bienfaits ».²

Parmi les différents traitements d'origine non botanique, on recourt dans le désert à la cervelle cuite du « rat », frictionnée sur la poitrine des bébés enrhumés, ainsi qu'à une substance jaunâtre de larves de cossus crues passée sur le front contre les maux de tête. On ramasse également de la fiente sèche de ploucédé pour la mélanger à part égale à de la résine d'eucalyptus en traitement des inflammations.³

Les Aborigènes disposent de milliers d'herbes médicinales. Parfois, une vingtaine d'espèces sert à traiter une seule affection. Les feuilles aromatiques, utilisées en fumigations, soignent les sinusites ou les rhumes de cerveau ; la plante choisie dépend de l'emplacement du campement – les remèdes à portée de main étant utilisés en priorité. Cependant, pour le traitement d'affections spécifiques, on envoie les jeunes parents du malade chercher les feuilles, écorces ou bulbes les plus efficaces.

On sait depuis longtemps que la flore australienne renferme des substances capitales sur le plan médical. La reconnaissance du savoir aborigène en matière de « phytothérapie » est en revanche plus récente. Recherches sur le terrain et informations recueillies par les premiers colons ont permis de mieux cerner les propriétés de certaines herbes médicinales australiennes. Les écorces d'acacias et d'eucalyptus, souvent utilisées en décoctions contre la dysenterie, renferment un taux élevé de tannin astringent. Le *kino*, ou résine d'eucalyptus, peut contenir 50 % de tannin ; les colons européens l'avalèrent sous forme de pilule pour apaiser les crises de dysenterie. Les applications médicinales de l'huile essentielle d'eucalyptus sont connues dans le monde entier. Ceci dit, les principaux composants des végétaux australiens restent probablement les alcaloïdes. L'« écorce amère » (*Alstonia constricta*) fut exportée au cours de la Deuxième Guerre mondiale pour traiter la malaria et la fièvre typhoïde, probablement à cause de son goût proche de la quinine. Il a été prouvé que cette écorce renfermait de la réserpine – efficace contre l'hypertension. Certaines espèces de *Duboisia* employées comme « chewing-gum » narcotique aussi bien que comme poison pour émeu renferment des alcaloïdes efficaces comme la scopolamine et la tigloïdine, dont l'action est identique à celle de l'atropine. Le premier à y avoir recours fut le docteur australien Joseph Bancroft qui les exploita comme mydriatique.

De récentes recherches entreprises sur la médecine aborigène ont permis d'établir la similitude des plantes médicinales employées en terre d'Arnhem et dans les régions indo-malaises.⁴ Sur les trente-six espèces étudiées dans les deux pays, 89 % ont une application médicinale identique. On peut en conclure que



Dans le désert, l'huile de varan sert de cosmétique et d'hydratant corporel.

PHOTO : JENNIFER ISAACS



Mauðe Nungarai et quelques proches parentes font provision de plantes médicinales destinées au bien-être de la communauté du mont Liebig.

PHOTO : LEO MEIRAVELDIN TRANNIES

le savoir médical indo-malais fut importé en Australie à l'occasion des migrations des premiers Aborigènes. Peut-être se bâtit-il au cours des siècles avec le concours des Macassans, pêcheurs attirés de trévang sur le littoral nord avant la colonisation européenne, et acheteurs inconditionnels de plantes médicinales aborigènes. La vérité est probablement plus complexe ; mais une fois oubliée la polémique sur l'origine de cette connaissance botanique, et si l'on s'en tient à la seule analyse des principes chimiques, les remèdes communs aux deux pays ont indéniablement des propriétés thérapeutiques.

La liste ci-dessous ne se veut pas une déclinaison exhaustive de la médecine aborigène. Au cours de nos périples dans le désert, en terre d'Arnhem et au Cap York, ceux qui ont trouvé et préparé les produits photographiés dans cet ouvrage ont également bien voulu m'informer sur leur champ thérapeutique.

INFLAMMATIONS, BRÛLURES, FURONCLES ET PLAIES

On traite les petites inflammations infectées dues à des piqûres d'insectes de la même façon que les brûlures. Les plaies profondes font l'objet de soins spécifiques.

« MANGUE » DU BUSH *Planchonia careya*

On soigne les inflammations et furoncles percés à l'aide d'une décoction chaude à base d'écorce pilée. Dès que l'eau dans laquelle baigne l'écorce vire au rouge, on la verse sur les plaies ou les furoncles. Les racines servent également à apaiser les brûlures ; une fois écrasées, elles dégorgent une substance frictionnée délicatement sur les brûlures. Les solutions à base d'écorce renferment de la saponine, mousseuse comme un savon. On pratique de la même façon que la médecine moderne, en nettoyant les ulcères infectés à l'aide des copeaux de ce « savon ».

« BAIE D'ÉMEU » *Grewia retusifolia*

Les feuilles de cette herbacée commune, *muta muta* à Yirrkala, font parfois office d'antiseptique. Les feuilles sont pilées et mises à macérer dans l'eau ; on verse ensuite ce liquide sur les petites inflammations ou les plaies. On fait mûrir les furoncles à l'aide d'une infusion à base de racines pilées.

SCIRPE *Eleocharis dulcis*

À Groote Eylant, seuls les scirpes (ou joncs) des marais salants ont une application médicinale, même si rien ne les différencie des joncs d'eau douce. On fait macérer ces joncs dans l'eau de mer avant de verser le liquide obtenu sur la plaie ; la blessure est ensuite pansée avec les tiges souples et creuses de la plante qui adhèrent à la plaie et la cautérisent. Ces tiges servent aussi à panser les inflammations, mais sans les fibres externes et autres matières qui risquent de pénétrer la plaie. La fumée et l'urine jouent souvent le rôle de purifiants. On recouvre parfois les plaies d'argile ou on les pansse à l'aide des racines et de l'écorce issues de la plante médicinale utilisée comme antiseptique.



Les « mangues » du bush poussent sur la côte de la terre d'Arnhem et du Cap York. Si les fruits de l'arbre sont comestibles, son liber, lui, entre dans la composition d'une décoction désinfectante.

PHOTO : JENNIFER ISAACS



Plusieurs espèces d'eucalyptus connaissent des applications médicinales. Les communautés de la terre d'Arnhem font infuser les pousses rouges de *Eucalyptus filandreuse* (*Eucalyptus tetradonta*) pour obtenir une potion antiseptique.

PHOTO : JENNIFER ISAACS

EUCALYPTUS À ÉCORCE FILANDREUSE *Eucalyptus tetradonta*

On broie puis on mélange à de l'eau les jeunes feuilles rouges de cette espèce, *gardayga* à Yirrkala. Les inflammations cutanées sont baignées avec cette infusion. Le liber connaît lui aussi des applications médicinales une fois râpé et après macération dans l'eau. Un bain de bouche radical contre les aphtes ! On pansse aussi les plaies avec un peu de liber pilé avant de recouvrir d'un bandage de mélaeuque, noué à l'aide d'une liane. On peut refermer légèrement une plaie ouverte avec le suc visqueux des tiges d'orchidées sauvages (également utilisé comme fixateur dans la peinture sur écorce).

RAISIN DU BUSH *Cissus sp.*

Cette plante rampante, appelée *lingarr*, croît dans les sous-bois des forêts d'eucalyptus du nord-est de la terre d'Arnhem et d'autres États. Les fruits comestibles, d'un noir bleuté, semblables à des grains raisins, sont pilés et frictionnés en cas d'irritation et d'éruption cutanées. On s'en sert également contre la teigne.

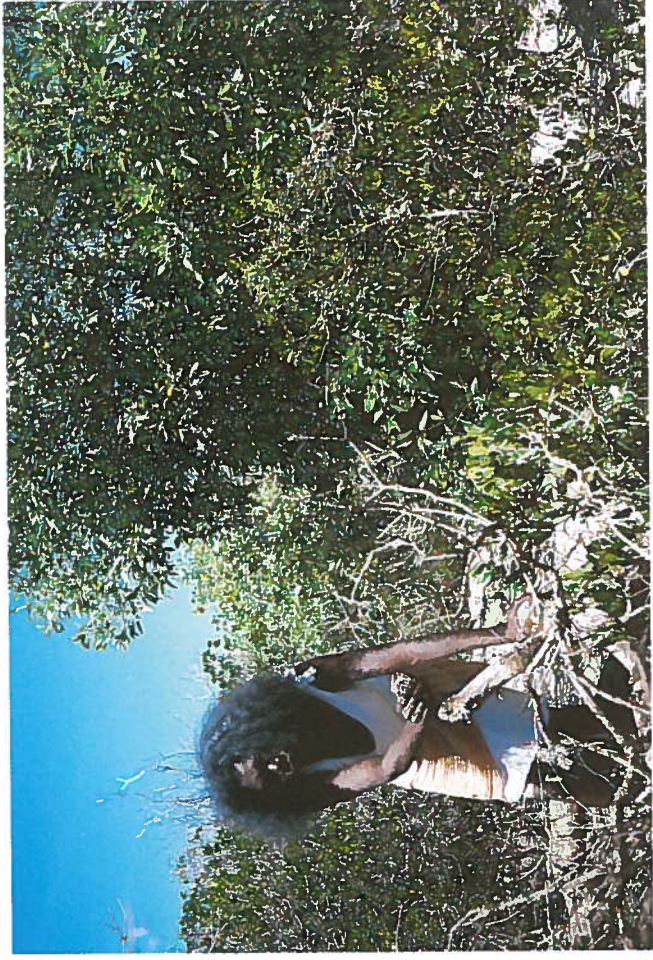
PALÉTUVIER BLANC *Avicennia marina* ; *Alphitonia petrici*

La gale est une affection récurrente dans nombre de communautés aborigènes ; dans les cas les plus graves, le corps des malades n'est souvent qu'une plaie, résultat des démangeaisons. Les phytothérapeutes seraient parvenus à traiter avec succès l'affection grâce à cette plante traditionnelle, même si les réinfections ne sont pas rares. On collecte les branches mortes de *maanyarr* dans les mangroves, derrière des plages. On les fait ensuite brûler dans une sorte de fosse au centre d'un feu pour obtenir une cendre blanche purifiée. Mélangée à de l'eau et appliquée sur tout le corps, cette pâte produit une forte sensation de brûlure, analogue aux effets des remèdes occidentaux à base de



Feuilles d'une vigne du bush (*Cissus sp.*)

PHOTO : JENNIFER ISAACS



Banduk Marrika cueille des branches sèches de *avicennia marina*. Réduites en une cendre blanche additionnée d'eau, on obtient un cataplasme efficace dans le traitement des infections cutanées.

PHOTO : JENNIFER ISAACS



Bulbe et feuilles de *crinum d'Asie* déterrés dans les marécages de Yirrkala. Utilisés en pansement ou traitement des plaies profondes.

PHOTO : JENNIFER ISAACS

benzyle benzoate. On utilise également la pâte en traitement des inflammations, furoncles, coupures, brûlures et teigne.

CRINUM D'ASIE ; CRINUM UNIFLORE *Crinum asiaticum* ; *C. uniflorum*

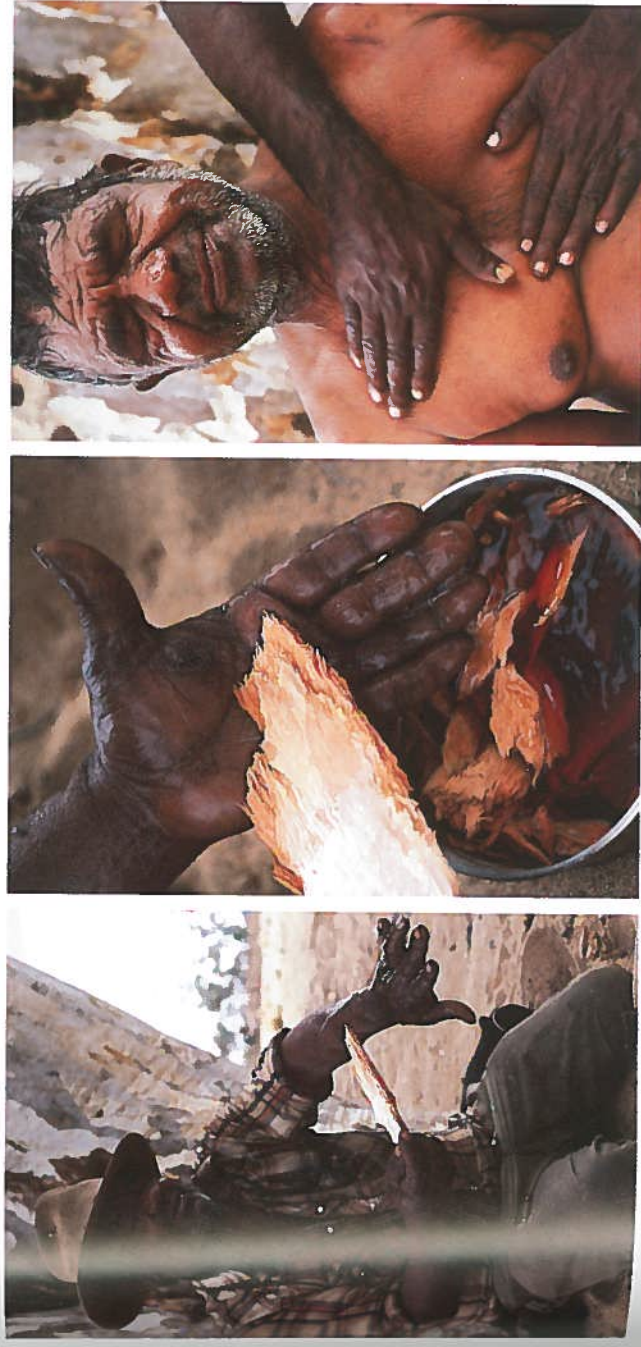
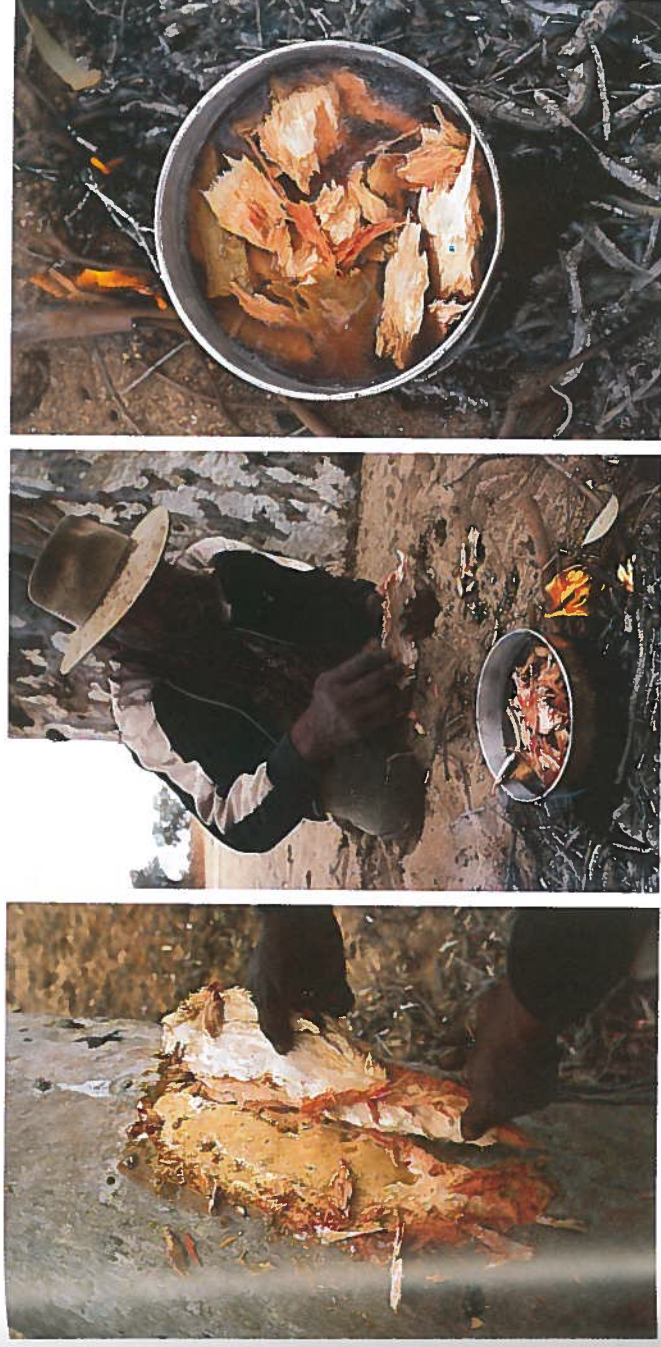
D'après Dhuwandjika, il s'agit d'un « remède radical ». Ce gros bulbe sensible à un oignon est pilé et mis à macérer dans de l'eau ; on applique ensuite la purée de bulbe et son eau sur les grosses plaies infectées et les blessures, comme un pansement. À Groote Eylandt, on y a surtout recours en cas d'abcès rectal. La plante porte de grandes feuilles étroites et un bulbe de la taille d'un pamplemousse. Elle pousse essentiellement à proximité des points d'eau et dans les zones forestières humides de la terre d'Arnhem. On n'applique jamais la crème de ce bulbe sur les plaies profondes, uniquement son jus.

JIRRPINYPYA *Stemotia viscosa*

Cette plante à fleurs pourpres très aromatique peut atteindre 50 à 65 cm de hauteur dans les zones les plus arrosées du désert central. Maude Peterson la récolte près du mont Liebig pour extraire de ses feuilles, pilées et ébouillonnées, un liquide désinfectant. Une lotion utilisée dans le désert contre les inflammations et en bain oculaire. Ils s'agit là d'une « médecine à inhaler et à frictionner », en aucun cas à ingérer.

GOMMIER DE RIVIÈRE *Eucalyptus camaldulensis*

Les superbes troncs parasols des gommiers de rivière de la terre d'Arnhem ferment un antiseptique exceptionnel, le *purra undapa* chez les Pintubi. On porte à ébullition le liber noir jusqu'à ce que « la résine rouge s'écoule ». Une



Le liquide rougeâtre obtenu après ébullition du liber noir du gommier de rivière s'utilise en friction contre toutes sortes de troubles cutanés et éruptions superficielles. C'est un antiseptique traditionnel radical très courant dans les communautés du désert.

PHOTO : LEO MEIERVELDON TRANNIES

fois refroidie, cette résine est appliquée sur les inflammations provoquées par la teigne, entre autres. Charlie Tjungarrayi, de Papunya, après démonstration, m'a racontée que « enfant, sa mère appliquait cette résine à même les plaies. On peut se doucher avec, la frictionner à l'aide d'herbes tendres ou à la main ».

MORINDA À FEUILLES DE CITRONNIER *Morinda citrifolia*

Guninyi à Raminging et *burukpili* à Yirrkala. Les fruits pulpeux, de la taille d'un œuf, se consomment à maturité ; verts, ils ont une application médicinale. À Groote Eylandt, on les pile et les applique directement sur les plaies.

CYPRES DE L'ILE BRIBIE *Callitris columellaris*

Les pins aromatiques peuplent les versants rocaillieux du centre de l'Australie. Maude Peterson, du mont Liebig, collecte avec toute sa famille quelques branches en terre Wangardi, entre le mont Liebig et Papunya. On pile très finement les feuilles avant de les ébouillanter. Il s'agit d'un purifiant utilisé en traitement des inflammations et de la teigne, parfois appliqué sur la poitrine pour apaiser la toux.



Le cyprès de l'île Bribie (*Callitris columellaris*) pousse sur les affleurements rocheux du désert occidental. On hache ses aiguilles vertes fraîches avant de les faire bouillir pour obtenir une « lotion lavante ».

PHOTO : LEO MEIER/AVELDON TRAINIES



Dans le Nord de l'Australie, on écrase les pousses de jeunes mélaeuques et on inhale profondément pour décongestionner les sinus.

PHOTO : LEO MEIER/AVELDON TRAINIES

Fourmilère de fourmis couseuses

PHOTO : JENNIFER ISAACS



CÉPHALÉES, TOUX ET RHUMES, COURBATURES ET DOULEURS DIVERSES

FEUILLES DE MÉALEUQUE *Melaleuca spp.*

En cas de céphalée, toux ou rhinite, on écrase entre ses mains les jeunes pousses des mélaeuques des marécages avant d'inhaler profondément. On fait également macérer les feuilles sur le feu avec un peu d'eau chaude pour procéder à des inhalations, avant de frictionner feuilles et liquide sur le front. Ces grandes feuilles servent aussi à concocter des infusions, bues en petites quantités en cas de toux. On peut éventuellement appliquer cette infusion sur le corps pour apaiser courbatures et douleurs diverses. Un remède jadis courant sur tout le continent.

FOURMIS COUSEUSES *Oecophylla smaragdina*

On prépare une sorte de purée de fourmilère avec un peu d'eau pour traiter les maux de tête. À avaler en petite quantité ou à appliquer sur le front. Ce traitement est surtout connu au nord-est de la terre d'Arnhem et sur les îles, au large.



Un gommier spectre du désert au tronc blanc caractéristique. Sa sève est un désinfectant puissant.

PHOTO : HARRY VID WELLDAN/VILLOVIN TRANNIES

GOMMIER SPECTRE *Eucalyptus papuana*

On collecte la sève, liquide ou cristallisée, mise à macérer dans de l'eau ou bouillie pour obtenir un puissant désinfectant. On utilise cette sève, et des désinfectants similaires à base de sève d'eucalyptus, sur tout le continent. Sert également de liniment en cas de crampes ou de douleurs diverses.

« CHAMPIGNON-ASSIETTE » *Phellinus rimosus*

Le champignon plat des arbres et troncs morts de la terre d'Arnhem est utilisé pour soulager céphalée, toux et sinusite. À Yirrkala, Dhuwandjika et Mararu ne cueillent que les spécimens secs, les plus gros de préférence. On fait ensuite brûler ces champignons dont on inhale la fumée.

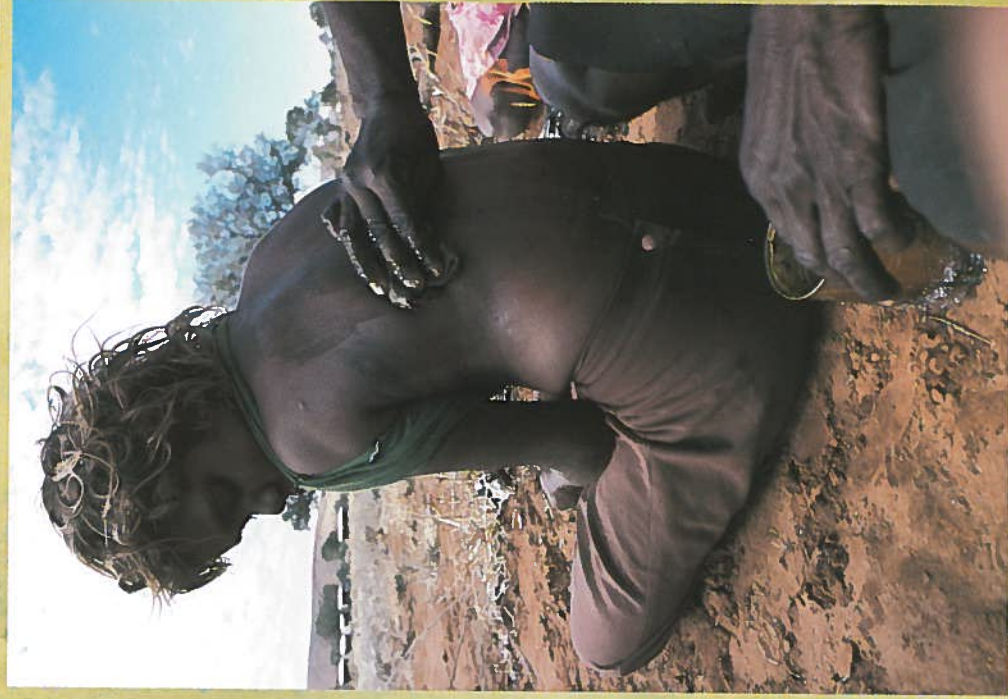


« Champignons-assiettes » ramassés dans les forêts sèches de l'est de la terre d'Arnhem.

PHOTO : JENNIFER BAKES

LEMON-GRASS *Cymbopogon ambiguus*

Dans le Nord, on utilise le lemon-grass du désert, fortement aromatique, comme un « remède à boire et à frictionner ». Chez les Warlpiri, la plante porte le nom de *kalpalipi*, chez les Pintubi, celui de *tjanpi*. L'herbe pousse en bordure des cours d'eau et au pied des affleurements rocheux où l'eau de ruissellement a fertilisé la terre. La plante est déracinée et séchée au soleil avant d'être hachée ou pilée à la pierre, puis ébouillantée. On obtient ainsi une sorte d'infusion vert-jaune utilisée en liniment contre les douleurs musculaires ou les céphalées, ou en antiseptique contre les inflammations. On en ingère en petites quantités en cas de mauvaise toux.



Le lemon-grass (*Cymbopogon ambiguus*) parfumé pousse dans le désert central près des cours d'eau, au pied des affleurements rocheux. L'infusion obtenue après ébullition de l'herbe pilée s'applique sur les muscles fatigués ou le front, en cas de céphalée.

PHOTOS : LEO MEIER

TAMARINIER

Tamarindus indica

Les tamariniers géants poussent aux abords des points d'eau du littoral de la terre d'Arnhem et sur les îles du large, souvent à proximité des sites où les pêcheurs indonésiens établissaient leurs camps à la saison du trévang. Les fruits de l'arbre sont omniprésents dans la cuisine malaise et indonésienne. Les Aborigènes font macérer le fruit, extrait de sa cosse, une nuit entière pour séparer ensuite plus facilement la pulpe des graines et des fibres. On ingurgite le liquide et la pulpe, riches en vitamine C, pour traiter les rhumes.

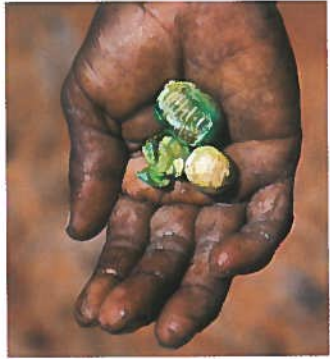
« LIANE-SERPENT » *Tinospora smilacina*

Un peu partout sur le continent, on soulage les maux de tête en nouant fermement les fibres de la plante autour du crâne. Dans les régions côtières du Nord, on utilise la plante pilée de la même façon.

CONCOMBRE DU BUSH

Melothria (Zehmeria) micrantha

Dans les régions de Papunya et du mont Liebig, les femmes récoltent ces fruits verts de la taille d'une cerise. Elles considèrent ces « nourritures de kangourou » comme un « excellent remède contre les maux de tête ». Les baies sont broyées et frictionnées sur le dessus du crâne et le front.



Concombres du bush
(*Melothria micrantha*).

PHOTO : LEO NIENRAVELDIN TRANNIES

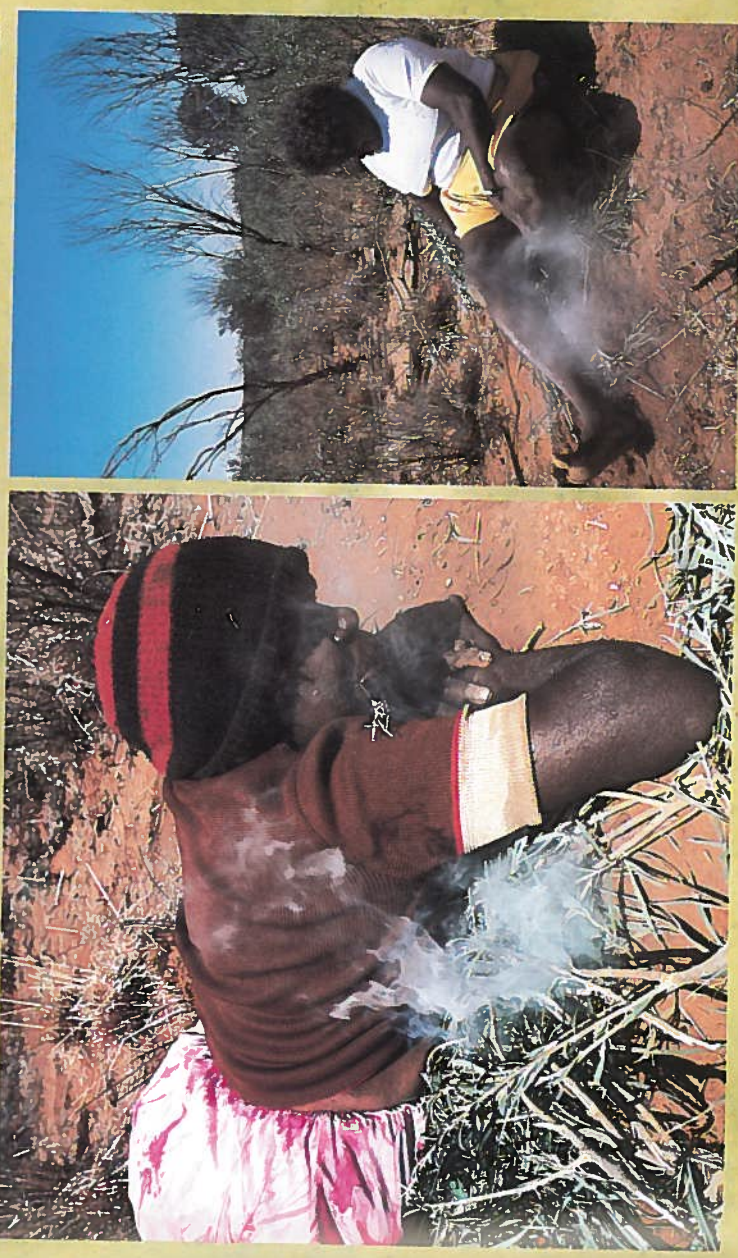
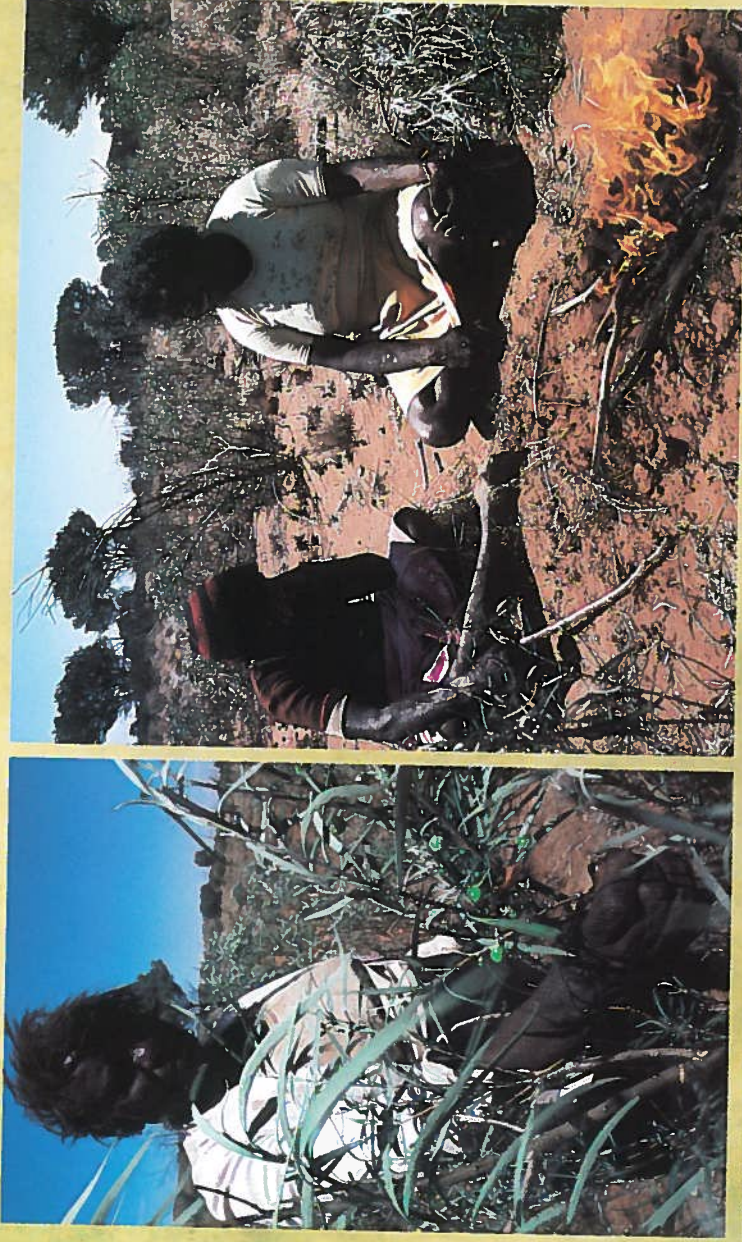
MÉDECINE DE FEMME

Les femmes disposent de leurs propres herbes médicinales destinées à soulager tous les problèmes gynécologiques. Ce sont en principe les grands-mères qui s'occupent des premières règles de leur petite-fille et apaisent les menstrues trop abondantes. Dans toute l'Australie on pratique une purification rituelle, à base de vapeur tirée de feuilles et de graminées ; une vapeur qui sert également à déclencher la montée de lait.

On avait autrefois recours à des plantes spéciales pour effectuer des avortements, d'autres faisaient office de contraceptifs, dont l'efficacité était accrue par des rituels magiques et sacrés. En règle générale, seule une ou deux femmes adroites et expérimentées de la communauté tenaient le rôle de sage-femme, avec le concours des parentes de la future mère. Lors de l'accouchement, les hommes étaient tenus à l'écart.

APRÈS L'ACCOUCHEMENT

Les traitements postnatals sont à peu près les mêmes dans les régions du Cap York et de la terre d'Arnhem jusqu'aux monts Macdonnell, au cœur de l'Australie. Seules les plantes diffèrent. On creuse un trou dans lequel on a allumé un feu ; on y dépose les feuilles médicinales qui vont produire de la vapeur. Dès que le feu s'essouffle, une vapeur abondante se dégage. Les femmes qui viennent d'accoucher sont hissées au-dessus de cette vapeur par leurs parentes et s'accroupissent ou s'assoient sur ce trou de façon à ce que la vapeur pénètre directement le corps. Dans le nord-est de la terre d'Arnhem, on



Le « buisson-du-désert » *Eremophila longifolia* joue un rôle important dans la médecine féminine. Après avoir creusé un trou, on place les feuilles sur un petit feu d'ouï ou va s'échapper une abondante vapeur. Maude Nungarai et d'autres femmes du mont Liebig, démonstration à l'appui, vantent les vertus purifiantes de cette vapeur, idéale en traitement postnatal et pour favoriser la montée de lait.

PHOTOS : JENNIFER ISMAKS

obtient ce « bain de vapeur » en déposant des scirpes ou *rakay* (*Eleocharis dulcis*) ou de l'écorce d'eucalyptus sur les flammes. L'écorce d'*Erythrophleum chlo-rostachys*, utilisée sous cette forme après une naissance, est censée rendre les femmes stériles.

Dans le centre, les branches d'*Eremophila longifolia*, commune dans les plaines, sont jetées sur le feu pour produire une vapeur purifiante utilisée après l'accouchement. De la même façon, pour stimuler la montée de lait, les femmes s'allongent sur l'estomac, poitrine au-dessus du trou empli de vapeur.

Au Cap York, pour favoriser la lactation, on applique les feuilles du bois de lait directement sur la poitrine. Après la naissance du bébé, on frappe trois coups sur chaque sein avant de forcer la mère à ingurgiter du lait de « prune » nonda et à consommer des crustacés en abondance. Elle doit s'abstenir ensuite de tous rapports sexuels pendant trois mois. Dans l'ouest du Cap York, on ne présente pas le nourrisson à son père avant sa première « mue ».

DIARRHÉE ET CONSTIPATION

La constipation se traite au moyen d'une cure de jus de tamarinier ou de miel sauvage ; le traitement des diarrhées fait l'objet de préparations aux herbes plus élaborées.

« BAIE D'ÉMEU » *Grewia retusifolia*

Le jus tiré des racines pilées pour traiter les problèmes oculaires peut également être avalé en cas de diarrhée. L'espèce est très utilisée par les Aborigènes ; les hommes du bush avalent une décoction de ses feuilles pour apaiser diarrhée et dysenterie.⁵ La réputation de la plante est probablement due à sa forte teneur en mucilage.

PANDANUS *Pandanus spp.*

À Groote Eylandt, le cœur amer des pousses des jeunes pandanus (environ 2 m de haut) se consomme cru pour calmer diarrhée et crampes d'estomac.

FIGUIER « PAPIER-DE-VERRE » *Ficus opposita*

À Yirrkala, on prépare une infusion à base du liber râpé des jeunes figuiers et d'eau. On avale cette infusion en cas de diarrhée.

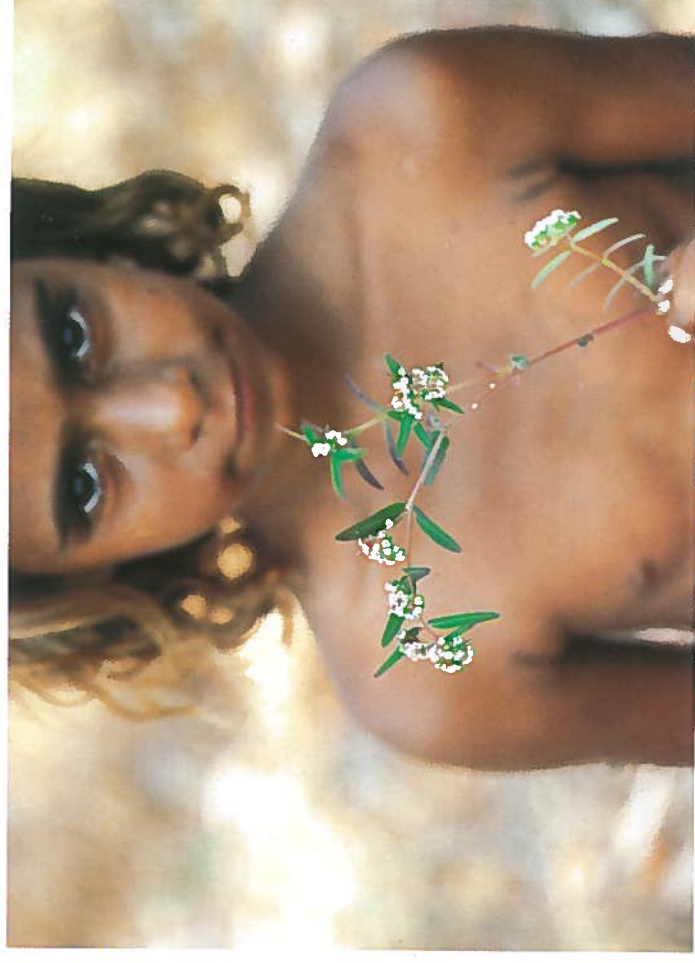
« EUPHORBES » *Chamaesyce spp.* ; autrefois *Euphorbia spp.*

Dans toute l'Australie, plusieurs espèces de *Chamaesyce* ont une réputation médicinale, même si la plupart sont toxiques. Dans certaines régions, la sève fraîche laiteuse sert à cicatriser les plaies. Les euphorbes plus petites, les *wart-worts*, sont employées par les clans du Cap York contre les diarrhées. À Mayngom, près de Weipa, Joyce Hall cueillit un petit spécimen poussant der-



Un jeune figuier du Nord australien. Le liber est râpé, mélangé à de l'eau et ingurgité pour soigner les diarrhées.

PHOTO : JENNIFER ISAACS



Jania Motton tient une branche d'« euphorbe » cueillie dans le bush, à Weipa. La plante connue sous le nom de « irimalong, médicament n°2 » sert en usage externe contre les diarrhées.

PHOTO : JENNIFER ISAACS

rière les dunes de sable, en bord de mer. Voici sa recette pour préparer un remède destiné à apaiser les diarrhées du nourrisson :

On broie cette plante que nous appelons « *irimalong*, médicament n°2 » sur un support propre. On mélange ensuite cette poudre à de l'eau dans un *acul* (coquille d'huître des mangroves) ; le mélange est pressé pour obtenir un liquide laiteux. On allonge ensuite le nourrisson, on le frictionne sur le ventre, on fait pénétrer cette pâte dans le nombril avant de retourner le bébé et de lui en déposer sur les deux fesses. On allonge enfin l'enfant sur une couche propre.

En usage interne, les différentes espèces d'« euphorbes » sont de puissants purgatifs.

OREILLES ET YEUX

« PRUNIER » SAUVAGE *Buchanania obovata*

À Yirrkala, l'écorce externe des arbrisseaux est arrachée, puis le liber et la sève humide râpés, pilés et mis à macérer dans l'eau quelques heures. On retire tous les débris et fibres ; l'eau purifiée sert ensuite de bain oculaire.

STERCULIA « ARBRE À ARACHIDES » *Sterculia quadrifida*

Cet arbre du Nord, réputé pour ses noix délicieuses, connaît comme bien d'autres plantes de multiples usages chez les Aborigènes. Le tendre liber des arbrisseaux est râpé et mélangé à du lait maternel, puis le liquide est pressé dans les yeux ou les oreilles enflammés.

Le liber de l'« arbre à arachides » est râpé, mélangé à du lait maternel et employé contre les infections auriculaires.

PHOTO : JENNIFER ISAACS



« BAIE D'ÉMEU » *Grewia retusifolia*

Cette plante commune des forêts du Nord australien connaît une fonction alimentaire et médicinale. On fait cuire ses racines sous la cendre avant de les piler et de les faire macérer dans l'eau. Le liquide obtenu est ensuite filtré et utilisé en bain oculaire pour soulager les inflammations.

GEEBUNG *Persoonia falcata*

Dans l'est de la terre d'Arnhem, on râpe le liber des arbrisseaux. Ces copeaux sont ensuite mélangés avec du lait maternel puis appliqués sur des yeux enflammés.

MAUX DE DENTS

« PRUNIER » SAUVAGE *Buchanania obovata*

En terre d'Arnhem, on râpe finement le liber du prunier sauvage, ou *murydjutj*, avant de piler et d'insérer un peu de cette pâte dans la cavité d'une dent pour apaiser la douleur.

PANDANUS *Pandanus spp.*

Le cœur des jeunes pousses de l'arbre et les branches sont pilés et ce suc mélangé à de l'eau. On se sert du liquide en gargarismes contre les inflammations buccales, y compris le mal de dent.



On fait des gargarismes de pulpe de pandanus pour apaiser inflammations buccales et maux de dents.

PHOTO : JENNIFER ISAACS



Cora Yunkaporta, d'Aurukun, fait mousser des « feuilles-savon » d'*Alphitonia excelsa*.

PHOTO : VIC CHERIKHIF

TABAC À MÂCHER

Les Aborigènes chiquent toujours nombre de plantes, le *pituri* chez les tribus du désert septentrional et le *mingulpa* chez les Pitjantjara et les peuples du Sud.

PITURI (TABAC INDIGÈNE) *Duboisia hopwoodii*

Il est surprenant que les Aborigènes aient pu dénicher une plante si riche en nicotine, l'une des drogues douces les plus répandues au monde. Le *pituri* contient un alcaloïde quatre fois plus puissant que notre nicotine et constituait jadis un produit d'échange de premier plan. Une fois pilé et mélangé à des cendres sous forme de boulettes, ce tabac a un effet stupéfiant. Les cendres utilisées sont celles de l'acacia ou de l'eucalyptus. Il ne faut pas confondre cette plante avec *Duboisia myoporoides*, jetée dans les points d'eau pour étourdir les émeus, mais en aucun cas chiquée.

TABACS ; MINGULPA *Nicotiana spp.*

Ces plantes à larges feuilles sont rares et extrêmement prisées par les Pitjantjara. On pile les feuilles fraîches ou sèches avec de la cendre de mulga. Ce mélange se mâche ensuite comme le *pituri*. Quand on ne chique pas, on conserve les boulettes de *mingulpa* coincées derrière l'oreille.

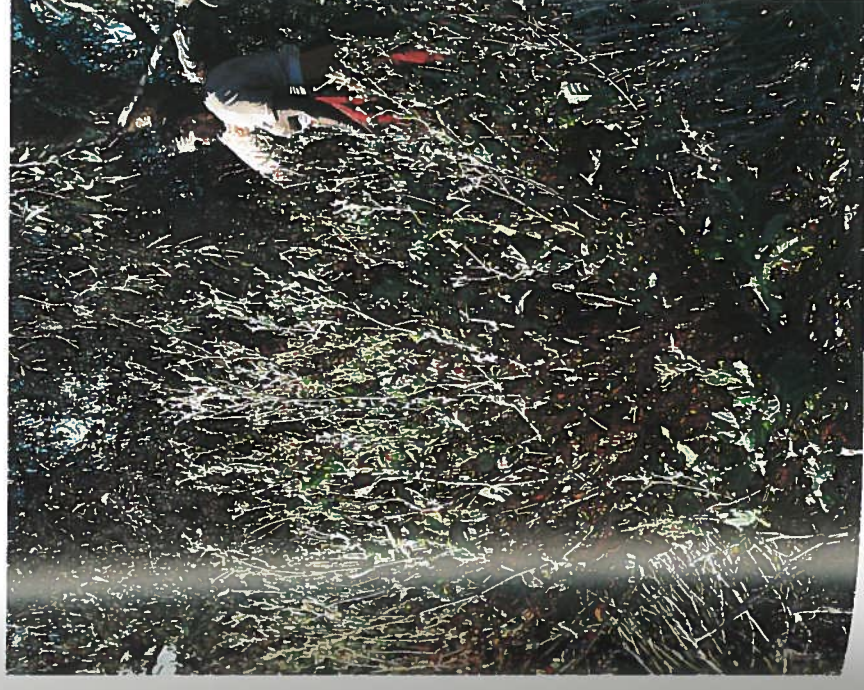
Ci-dessous, à droite : Maudie Nungarai déguste une boulette de *pituri* (*Duboisia hopwoodii*).

PHOTO : JENNIFER ISAACS



Les femmes de Pitjantjara recherchent des plants de tabac à mâcher, ou *mingulpa*, pile et mélangé à de la cendre.

PHOTO : REG MORRISON/AELDKIN TRANNIES



Appendice

RÉPERTOIRE DES PLANTES ALIMENTAIRES

Dans cette liste non-exhaustive, figurent les espèces collectées par le passé et celles encore consommées aujourd'hui. Un tableau inspiré par de multiples ouvrages, enrichi de commentaires aborigènes et d'observations sur le terrain. Les régions mentionnées correspondent aux terres nourricières traditionnelles. La rubrique « valeur nutritionnelle » est signée Vic Cherikoff, chercheur au département de nutrition de l'université de Sydney.



Cosses à graines comestibles de l'acacia de Kempe

PHOTO : LEO MIEBERAVELDIN TRANNIES

NOM SCIENTIFIQUE	NOM VERNACULAIRE	HABITAT	UTILISATION
<i>Abelmoschus moschatus</i>	Hibiscus grimpant	Aust.-Occ.	Récolte importante de racines dans le Kimberley
<i>Acacia</i> sp.	Acacias	Tout le continent	Boisson sucrée à base de résine récupérée après incision des nœuds de l'écorce, macérée avec du miel ou de la manne VALEUR NUTRITIONNELLE : Les graines, très nutritives, affichent des taux de protéines et de lipides supérieurs à ceux du blé, du riz et même de certaines viandes Résine riche en fibres alimentaires
<i>Acacia aneura</i>	Mulga, acacia « mulga »	Désert central	Graines grillées et pilées pour la confection de galettes. VALEUR NUTRITIONNELLE : Très énergétique, protéines et glucides
<i>Acacia coriacea</i>	acacia « irkili »	Désert central	Grosses graines noires séchées et pilées pour en tirer une farine, ou consommées entières et encore vertes. Délicieuse saveur sucrée. Boisson à base des graines et capsules macérées dans l'eau. VALEUR NUTRITIONNELLE : Très énergétique, protéines, lipides, glucides et eau. Oligo-éléments
<i>Acacia conleona</i>	Acacia de Hall's Creek	Désert central	Graines cuites et pilées, mélangées à de l'eau pour obtenir une pâte sucrée. VALEUR NUTRITIONNELLE : Très énergétique, protéines et glucides
<i>Acacia difficilis</i>	Acacia de rivière	Terre d'Arnhem, île Groote	L'écorce brune et fibreuse, une fois incisée, exsude une abondante résine brune et liquide VALEUR NUTRITIONNELLE : Riche en glucides et fibres
<i>Acacia dumii</i>	Acacia « oreille-d'éléphant »	Aust.-Occ	Ses grandes feuilles servent de papillotes (aux graines de jambose notamment) pour une cuisson sous la cendre ou dans les fours de terre
<i>Acacia estrophiolata</i>	Acacia bois-de-fer	Désert central	Graines grillées et pilées. Consommation de la résine. VALEUR NUTRITIONNELLE : Très énergétique, glucides et fibres
<i>Acacia hempeana</i>	Acacia de Kempe	Désert central	Graines grillées et pilées. Consommation des larves logées dans les racines VALEUR NUTRITIONNELLE : Très énergétique, protéines et glucides
<i>Acacia ligulata</i>	Acacia « watarakas »	Désert central	Graines pilées et grillées pour la préparation de galettes Consommation des larves des racines
<i>Acacia murrayana</i>	Acacia de Murray	Désert central	Graines pilées et grillées pour la préparation de galettes VALEUR NUTRITIONNELLE : Très énergétique, protéines et glucides
<i>Acacia notabilis</i>	Acacia noir	Désert central	Consommation de la résine, graines pilées et grillées pour la préparation de galettes
<i>Acacia pyrifolia</i>	Acacia « karji »	Désert central	Graines pilées et grillées pour la préparation de galettes
<i>Acacia sophorae</i>	Acacia maritime	Tasmanie	Graines vertes légèrement grillées dans leur cosse avant consommation.
<i>Acacia stenophylla</i>	Coocha de rivière	Vic., N.-G.-S., Aust.-Mér	Le long du fleuve Murray Cosses grillées, consommation des graines
<i>Acacia tetragonophylla</i>	Acacia « wakalpuka »	Désert central	Graines pilées et grillées pour la préparation de galettes
<i>Acacia tumida</i>		A-O	Consommation des cosses crues, ou cuites sous la cendre après dégrasation des graines
<i>Acacia victoriae</i>	Acacia-ronce	Désert central	Graines pilées et grillées pour la préparation de galettes
<i>Armenia smithii</i>	Lillypilly	Vic., N.-G.-S., Qld., Nord de l'Australie	Arbre de taille moyenne à fleurs blanches ; fruits blancs, roses ou pourpres largement consommés ; consommés sous forme de confitures par les premiers colons VALEUR NUTRITIONNELLE : Riche en eau, quelques sels minéraux
<i>Atamsonia gregori</i>	Baobab de Gregor	Nord de l'Australie	Consommation des gros fruits ronds (10 cm de diamètre). Eau tirée du tronc et des racines
<i>Aleurites moluccana</i>	Noyer des Moluques, bancoulter	Qld., Terr. Nord	Consommation des noix une fois grillées VALEUR NUTRITIONNELLE : Très énergétique, lipides et protéines
<i>Allocasuarina verticillata</i>	Filao de montagne	Vic., N.-G.-S., Tas., Aust.-Mér.	Feuilles et jeunes cônes mâchés pour apaiser la soif
<i>Allocasia macrorrhiza</i>	Cunjevoi, taro géant	Cap York, Qld., N.-G.-S.	Plante des forêts tropicales. Détoxification des racines par macération ; pilées, elles entrent dans la préparation de gâteaux.
<i>Alpinia</i> spp.	Gingembres sauvages	Cap York, Qld., N.-G.-S.	Bourgeons, tiges et racines consommés crus. Feuilles utilisées comme aromate.

NOM SCIENTIFIQUE	NOM VERNACULAIRE	HABITAT	UTILISATION
<i>Amaranthus grandiflorus</i>	Amarante à grandes fleurs	Désert central	Graines pour la préparation de galettes
<i>A. mitchellii</i>	Amarante de Mitchell		
<i>Amaranthus variabilis</i>	« Lis » rose	Terre d'Arnhem, Ile Melville	Régions forestières humides. Consommation des tubercules (15 cm de diamètre) après 24 h de cuisson.
<i>Ampelocissus acetosa</i>	Raisin d'Australie	Nord de l'Australie	Régions forestières et humides ou à proximité du littoral. Consommation des fruits, cuisson des racines épaisses. Ressource alimentaire importante au Kimberley et en Australie-Occidentale.
<i>Amyema limphyllum</i>	Guis	Tout le continent	Consommation des baies.
<i>A. maideni</i>			VALEUR NUTRITIONNELLE : Légèrement énergétique, eau ; faible teneur en lipides et en protéines. Source de vitamine C.
<i>A. pendulum</i>			
<i>Amyema sanguineum</i>	Guis	Désert central, Nord de l'Australie	Consommation des baies sucrées et visqueuses et des fleurs pour leur nectar.
<i>Anguillarid dioica</i>	Lis dioïque	Vic., N.-G.-S.	Tubercules comestibles.
<i>Antidesma bunis</i>		Cap York, Qld	Petits fruits aigres, semblables à la cerise ; sur les plages, dans la région de Cairns
<i>Antidesma dallachyanum</i>	« Cerise » d'Herbert River	Cap York, Qld	Petits fruits aigres, semblables à la cerise, consommés en gelées et confitures. Autrefois communs dans la région de Cairns, avant l'assèchement des marais
<i>Antidesma ghaesembilla</i>	« Groseille » noir	Nord de l'Australie	Arbuste portant des grappes de petits fruits rouge foncé, semblables à la cerise. Très sucrés, consommés crus. Largement répandu du Queensland au Kimberley.
<i>Aponogeton elongatus</i>	Un lis d'eau	Aust.-Occ.	Plante à fleurs jaunes, tubercule consommé une fois cuit sous la cendre et épluché.
<i>Araucaria bidivilla</i>	Araucaria d'Australie, bunya	Qld., nord de la N.-G.-S.	Les noix étaient autrefois consommées à l'occasion de grands rassemblements.
<i>Arthropodium milleflorum</i>	Lis-vanille	Vic., N.-G.-S.	VALEUR NUTRITIONNELLE : Très énergétique, eau, riche en protéines, glucides et lipides, nombreux oligo-éléments.
<i>Arthropodium strictus</i>	Lis-chocolat	Vic.	Racines tubéreuses comestibles.
<i>Astroloma humifusum</i>	« Groseille » d'Australie	Tout le continent, excepté le Qld et le Terr. Nord	Fleurs dégagant au printemps un parfum prononcé de chocolat et de caramel. Racines grillées ou consommées crues. Martelage des vieilles racines avant consommation.
<i>Atriplex nummularia</i>	Arroche numulaire	Désert central	Fruits comestibles, à grosses graines et pulpe sucrée.
<i>Avicennia marina</i>	Palétuvier blanc	Cap York	Production de grandes quantités de graines, après la floraison au printemps et en automne. Graines pilées en farine et mélangées à de l'eau pour confectionner une pâte cuite au charbon de bois.
<i>Banksia spp.</i>			
<i>Banksia dentata</i>	Palétuvier blanc	Cap York	Cuisson des graines ou cotylédons 2 heures au four de terre, avant rinçage à l'eau et pilage.
<i>Banksia marginata</i>	« Noyer » jaune	Tout le continent	Fleurs sucrées pour leur nectar.
<i>Beilschmiedia bancroftii</i>	« Baie-pomme »	Terre d'Arnhem	Coulées de nectar collectées tôt le matin.
<i>Billardiera scandens</i>	Une fougère des marais	Vic., N.-G.-S.	Fleurs sucrées pour leur nectar ou macérées pour obtenir un liquide sucré en noix.
<i>Blechnum indicum</i>	« Vigne-goudron »	Cap York, Qld	Arbre des forêts tropicales généreuses en noix.
<i>Boerhavia diffusa</i>	« Millets »	Vic., N.-G.-S.	Baies crues savoureuses.
<i>Bracharia piligera</i>		Terre d'Arnhem, Qld	Racines souterraines fibreuses, martelées avant d'être grillées sous la cendre. Se consomment tout au long de l'année, de préférence à la saison sèche.
<i>B. miltiformis</i>			
<i>Brachychiton spp.</i>			Plante rampante, racines comestibles une fois grillées sur les flammes. Ressource alimentaire non négligeable du désert du Kimberley, où l'on en consomme plusieurs variétés.
<i>Brachychiton diversifolium</i>			VALEUR NUTRITIONNELLE : Peu énergétique, riche en eau et en glucides.
			Graines broyées dans l'eau et cuites.
			Tonic riche en eau. Les racines sont incisées en période de sécheresse.
			Grosses graines grillées pour brûler leurs poils urticants, puis pilées avant consommation.
			VALEUR NUTRITIONNELLE : Riche en eau, peu énergétique.

NOM SCIENTIFIQUE	NOM VERNACULAIRE	HABITAT	UTILISATION
<i>Brachychiton gregori</i>	Kurrajong du désert	Désert central	Consommation des graines et des racines. Graines récupérées dans la fiente des corneilles, près des points d'eau.
<i>Brachychiton paradoxum</i>	Kurrajong rouge	Désert central	VALEUR NUTRITIONNELLE : Très riche en eau, faible teneur en glucides.
<i>Brachychiton populneum</i>	Kurrajong noir	Vic., N.-G.-S., désert central	Les grosses graines sont grillées pour les débarrasser de leurs poils urticants, puis pilées avant consommation. Parfois mélangées à du nectar ou du miel. Saveur agréable de noisette. VALEUR NUTRITIONNELLE : Très énergétique.
<i>Bruguiera gymnorhiza</i>	Palétuvier rouge	Cap York	Consommation des jeunes racines, de la résine et des graines.
<i>Bruguiera rheedi</i>	Palétuvier de Rheed	Cap York	Les graines coriaces sont concassées.
<i>Buchanania spp.</i>			VALEUR NUTRITIONNELLE : Très énergétique, protéines, lipides et glucides.
<i>Buchanania arborescens</i>	Buchanania arborescent	Aust.-Occ.	Fruit pulpeux, macéré et broyé dans un panier avant consommation.
<i>Buchanania muelleri</i>	Buchanania de Müller	Cap York, terre d'Arnhem	VALEUR NUTRITIONNELLE : Riche en protéines.
<i>Buchanania obovata</i>	« Prune » sauvage	Cap York, terre d'Arnhem	Consommation des fruits et des graines germées selon une technique élaborée de cuisson, broyage et rinçage. Un aliment de base, proche de l'igname bulbière <i>Dioscorea bulbifera</i> , une fois préparé.
<i>Bulbine bulbosa</i>	Poireau d'Australie	Aust.-Occ.	Arbres aux fruits et racines comestibles. Fruits consommés crus, racines martelées pour les attendrir, cuites et mélangées parfois à la résine de l'arbre.
<i>Bursaria spinosa</i>	« Prunellier » d'Australie	Cap York, terre d'Arnhem	Dans les forêts tropicales humides, fruits consommés à la saison des pluies.
<i>Calamagrostis caryoides</i>	Rotin « queue-de-poisson »	Terre d'Arnhem, Qld	Fruits récoltés à la saison des pluies et séchés comme nos pruneaux, enduits d'ocre rouge et conservés des mois avant réhydratation.
<i>Calandrinia balonensis</i>	Parakeelya	Nord de l'Australie	Fruits de 1 cm de diamètre, poussent en grappes, consommés crus. Ressource alimentaire importante du Queensland au Kimberley.
<i>Callistemon spp.</i>	Callistémone	Vic., N.-G.-S.	VALEUR NUTRITIONNELLE : Bonne source de vitamine C.
<i>Canarium australianum</i>	Canarium australien	Vic., N.-G.-S.	Tubercule comestible, courant dans les régions boisées et herbeuses.
<i>Canavalia maritima</i>	Un haricot grimpeur	Qld	Fleurs sucrées pour leur nectar.
<i>Canthium latifolium</i>	« Grosellier » indigène	Désert central	Graines comestibles, grillées. Région du Kimberley.
<i>Capparis lasiantha</i>	Capriens sauvages	Désert central	Fèves détachées par trempage puis pilées, confectionnées en gâteaux et grillées.
<i>C. mitchellii</i>			Fruits comestibles. Abondent sur les dunes et les chaînes montagneuses.
<i>C. spinosa var. nummularia</i>	« Grenadier » d'Australie	Désert central	Fruits comestibles, peu énergétiques, source d'eau et de glucides.
<i>Carissa umbonata</i>	Konkleberry	Riches en vitamine C et thiamine en été.	
<i>Carissa lanceolata</i>	« Marron » de Moreton Bay	Aust.-Occ., Nord de l'Australie	Arbre à gros fruits ronds comestibles, proches de la mangue.
<i>Carratoma parviflorum</i>	« laurier »	Désert central	Fruits consommés pendant la courte période de récolte.
<i>Cassia melantha</i>	« Marron » de Moreton Bay	Aust.-Occ.	Un plus dans le régime alimentaire.
<i>Castanospermum australe</i>	« laurier »	Vic., N.-G.-S.	VALEUR NUTRITIONNELLE : Peu énergétique ; eau, glucides, quelques protéines et lipides.
<i>Chenopodium rhadinostachyum</i>	Un chénopode	Cap York, Qld, N.-G.-S.	Petite plante épineuse à fleurs blanches ; cuisson des petits tubercules comestibles dans la cendre chaude. Ressource alimentaire importante du Kimberley.
			Plante parasite à petits fruits comestibles.
			Amandes détachées par trempage puis pilées ; pâte confectionnée en gâteaux avant d'être grillée.
			VALEUR NUTRITIONNELLE : Riche en eau, quelques protéines, lipides et fibres.
			Graines macérées, puis écrasées entre des pierres pour confectionner des galettes.
			VALEUR NUTRITIONNELLE : Riche en protéines, légèrement gras.

NOM SCIENTIFIQUE	NOM VERNACULAIRE	HABITAT	UTILISATION
<i>Cissus hypoglauca</i>	Raisin de phalanger	Vic., N.-G.-S., Qld	Consommation des fruits. Dans les forêts tropicales, la vigne sauvage est une source d'eau.
<i>Colocasia esculenta</i>	Taro	Aust.-Occ., Terr. Nord, Qld	Gros rhizome comestible, cuit toute une nuit dans un four de terre. Certains doivent être attendris à plusieurs reprises puis grillés.
<i>Convolvulus erubescens</i>	Liseron rougissant	N.-G.-S., Vic.	Plante rampante vivace des landes d'eucalyptus, de bryères côtières et des forêts sèches. Ressource alimentaire importante en hiver, en dehors de la saison de l'igname pissenlit. Cuisson des racines, pétries ensuite en une pâte sur un morceau d'écorce.
<i>Cucumis melo</i> sp. <i>agrestis</i>	Concombre d'Australie	Aust.-Occ.	Petits fruits ronds bouillis, autrefois enveloppés dans de l'écorce de mélaleuque et cuits dans le sable chaud. Région du Kimberley
<i>Curatigo ensifolia</i>	« Herbe-pomme-de-terre »	Nord de l'Australie	Racines épaisses grillées sous la cendre et dans le sable chaud, attendries entre deux pierres avant consommation. Du Queensland au Kimberley
<i>Curcuma australasica</i>	Curcuma australien	Qld	Racines grillées. Plante proche du curcuma asiatique qui fournit l'épice du même nom.
<i>Cyathea</i>	Une fougère arborescente	Qld., Vic., N.-G.-S.	Incision de l'écorce du tronc pour retirer et consommer la moelle, riche en fécule, crue ou grillée.
<i>Cycas armstrongii</i> C. <i>media</i>	Cycas	Nord de l'Australie, N.-G.-S.	Noix ouvertes, séchées, macérées puis fermentées avant d'être grillées.
<i>Cymbidium canaliculatum</i>	Une orchidée	Qld	Fruits ou pseudo-bulbes consommés crus ou grillés.
<i>Cyperus bulbosus</i>	Souchet bulbeux	Désert central, Nord de l'Australie	Consommation des bulbes toute l'année. Ressource alimentaire importante, des régions désertiques jusqu'au Kimberley VALEUR NUTRITIONNELLE : Très énergétique, eau, quelques protéines, lipides et glucides.
<i>Dactyloctenium radicans</i>	« Herbe-à-boutons »	Désert central	Les graines collectées par les fourmis sont déterrées des fourmilères par les femmes, foulées, vauntées et pilées.
<i>Davidsonia pruriens</i>	« Prunier » de Davidson	Qld., nord de la N.-G.-S.	Arbre imposant des forêts tropicales. Les feuilles, tout comme ses gros fruits noirs à chair écartée, sont couvertes de poils urticants. Les fruits donnent une excellente confiture.
<i>Dianella spp</i>	Phormions	Q., N.-G.-S.	Baies bleuâtres et racines comestibles.
<i>Dichsonia antarctica</i>	Une fougère arborescente australe	Tas., Vic., N.-G.-S.	La moelle tendre en haut du tronc est très riche en fécule, consommée crue ou cuite.
<i>Dioscorea bulbifera</i>	igname bulbière	Nord de l'Australie	Plante grimpante des régions forestières humides, à tubercules velus. Ressource alimentaire importante. Les tubercules râpés et grillés sont mis à tremper 6 heures avant consommation.
<i>Dioscorea hastifolia</i>	igname d'Australie	Sud-ouest de l'Aust.-Occ.	Plante prolifère, qui autrefois suffisait à pourvoir aux besoins des communautés sédentaires.
<i>Dioscorea transversa</i>	igname-panais	Nord de l'Australie, N.-G.-S.	Plante des abords des zones chaudes et humides à gros tubercules souterrains, déterrés de fin mars à fin août. VALEUR NUTRITIONNELLE : Très énergétique, eau, glucides, quelques lipides et protéines, oligo-éléments.
<i>Diospyros australis</i>	Plaquemier austral	Qld., N.-G.-S., Vic.	Buisson des forêts tropicales à fruits pourpres, saveur prononcée.
<i>Diploglottis campbellii</i>	« Tamarier » à petites feuilles	Qld	Arbuste des forêts tropicales à délicieux petits fruits rouges et acides.
<i>Disphyma clavellatum</i>	Disphyma « fleur-de-midi »	Vic., N.-G.-S.	Très répandue le long des côtes tempérées et des marais des zones intertidales comme à l'intérieur des terres, à proximité des marais salins. Feuilles charnues consommées crues (salade) ou cuites. Saveur agréable, modérément salée.
<i>Elaeocarpus bancroftii</i>	« Amande » du Queensland	Cap York, Q.	Arbre très productif, largement exploité. VALEUR NUTRITIONNELLE : Amandes riches en glucides, protéines et lipides.
<i>Eleocharis dulcis</i>	Un scribe	Nord de l'Australie	Petits tubercules d'environ 1 cm de diamètre, déterrés avec un bâton à four. Consommés crus ou cuits. VALEUR NUTRITIONNELLE : Très énergétique, eau, quelques protéines et lipides, taux élevé de glucides, fibres, oligo-éléments et vitamines.
<i>Eleocharis sp.</i>	Un scribe	N.-G.-S., Nord de l'Australie	Petits tubercules généralement consommés crus, cuits sous la cendre ou dans le sable chaud dans la région du Kimberley.



Dioscorea bulbifera, l'igname bulbière.

PHOTO : VIC OBIERKOPF

« Pommes de terre » du bush (*Microstemma tuberosum*).

PHOTO : JENNIFER BAAKS

On consomme la fécule de racines d'arbrisseaux cuies (*Erythrina vesperitito*).

PHOTO : LEO MBERWELDON TRANNIES

Graines de graminées (*Eragrostis* sp.) consommées sous forme de galettes ou de pâte.

PHOTO : BEG MORRISON/WELDON TRANNIES

« Baies d'émeu » (*Grewia retusifolia*).

PHOTO : JENNIFER ISAACS

NOM SCIENTIFIQUE	NOM VERNACULAIRE	HABITAT	UTILISATION
<i>Entada phaseoloides</i>	Liane-à-beruf	Cap York	Les gousses (disponibles tout au long de l'année) sont grillées, broyées après une longue macération, puis cuites à nouveau.
<i>Eragrostis dielsii</i> <i>E. leptocarpa</i>	Eragrostis	Désert central	Les graines, aliment de base, sont pilées et mélangées à de l'eau pour confectionner des galettes.
<i>Eragrostis eriopoda</i>	Eragrostis laineux	Désert central	Les graines (abondantes au point de subvenir aux besoins d'une communauté durant plusieurs semaines), une fois détachées des inflorescences, sont transportées par les fourmis, récupérées à l'entrée des fourmillères par les femmes, elles sont ensuite broyées avec de l'eau. VALEUR NUTRITIONNELLE : Très énergétique, protéines, glucides, quelques lipides et fibres, présence d'oligo-éléments.
<i>Eremophila</i> spp.	« Buisson à émeu »	Désert central	Consommation des fleurs, le nectar est sucé à même la fleur.
<i>Eremophila latrobei</i>	« Buisson à émeu » rouge	Désert central	Consommation des fleurs. VALEUR NUTRITIONNELLE : Riche en eau, énergétique, quelques protéines et lipides.
<i>Eriosema chinense</i>	« Patate » du bush	Nord de l'Australie	Aliment de base, du Queensland au Kimberley. Consommation des racines, une fois épluchées et grillées. VALEUR NUTRITIONNELLE : Très énergétique, riche en glucides et en eau, quelques protéines, lipides et un peu de charbon.
<i>Erythrina vesperitilo</i>	Érythrine-chauve-souris, arbre-coral	Désert central	Consommation des jeunes pousses cuites à la vapeur. Racines des jeunes arbres pilées et cuites.
<i>Eucalyptus dumosa</i> <i>E. gracilis</i> <i>E. oleosa</i> <i>E. paniculata</i> <i>E. populnea</i> <i>E. transcantonalis</i> <i>E. uncinata</i>	Eucalyptus, gommiers		Incision des racines, gorgées d'eau.
<i>Eucalyptus gamophylla</i>	Mallee bleu	Désert central	Les graines pilées servent à préparer des galettes, le nectar est comestible.
<i>Eucalyptus gunnii</i>	Eucalyptus à citre	Tas.	Des trous percés dans le tronc s'échappe une sève sucrée qui, si elle est laissée trop longtemps à l'air libre, fermente et devient toxique.
<i>Eucalyptus incrassata</i>	Mallee jaune	Vic., désert central	Les racines latérales sont découpées en morceaux de 20 à 25 cm suspendus pour libérer leur eau. 8 à 9 m de racines permettent d'obtenir 1 l d'eau.
<i>Eucalyptus leptopoda</i>	Mallee « tamam »	Désert central	Consommation des graines et galls.
<i>Eucalyptus microtheca</i>	Eucalyptus « coolabah »	Désert central	Les branches cassées sont étalées sur un plateau d'argile. Cinq jours plus tard, les graines libérées des capsules sont collectées et vannées. Après trempage, séchage et broyage, on obtient une pâte comestible. Des racines, on peut aussi extraire de l'eau.
<i>Eucalyptus pachyphylla</i>	Eucalyptus à feuilles épaisses	Désert central	Le nectar fait office de breuvage.
<i>Eucalyptus terminalis</i>	Eucalyptus « bois-de-sang »	Désert central	Consommation du nectar, des grosses galls (noix de coco du bush) et de leurs larves savoureuses. Racines parfois incisées pour leur eau, les troncs sont colonisés par les abeilles sauvages.
<i>Eucalyptus viminalis</i>	Eucalyptus à feuilles d'osier	Vic.	Les exsudations d'insectes (manne) colonisant les feuilles sont collectées par les aborigènes, de l'été au début de l'automne. Cette substance sucrée est consommée crue ou mélangée, dans un récipient en bois, à de la résine d'acacia et à de l'eau. Un seul arbre (notamment de cette espèce) peut donner 9 kg de manne.
<i>Eugenia grandis</i>	Eugenia « cerise »	Aust.-Occ.	Fruit largement représenté dans la région du Kimberley.
<i>Eugenia retinardiana</i>	Eugenia « cerise douce »	Cap York, Qld, terre d'Arnhem	Fruit répandu sur l'ensemble du littoral.
<i>Exocarpos cupressiformis</i>	Exocarpos à feuilles de cyprès	Vic., N.-G.-S.	Petits fruits verts, portés par de grosses tiges charnues et renflées, consommés l'hiver lorsque le fruit vire au rouge foncé. Sucré et agréable au goût.
<i>Exocarpos latifolius</i>	Exocarpos à larges feuilles	Cap York	Fruit commun des forêts tropicales jusqu'à l'intérieur des terres.

NOM SCIENTIFIQUE	NOM VERNACULAIRE	HABITAT	UTILISATION
<i>Ficus spp.</i>	Figuiers	Nord de l'Australie, Qld, N-G-S	Consommation des fruits crus de <i>F. congesta</i> , <i>F. drupacea</i> , <i>F. fraseri</i> , <i>F. superba</i> var <i>hemmeana</i> , <i>F. hispida</i> , <i>F. microcarpa</i> , <i>F. obliqua</i> , <i>F. scobina</i> , <i>F. variegata</i> , <i>F. virgata</i> .
<i>Ficus opposita</i>	Figurier papier-de-verre	Nord de l'Australie	Fruit comestible, consommé cru, largement représenté du Cap York au Kimberley.
<i>Ficus platyphoda</i>	Figurier des rochers	Désert central, Nord de l'Australie	Fruit jaune, consommé cru ; du désert au Kimberley VALEUR NUTRITIONNELLE : Quelques protéines et lipides
<i>Ficus racemosa</i>	Figurier à grappes	Nord de l'Australie	Fruit consommé du Queensland au Kimberley
<i>Ficus superba</i> var <i>hemmeana</i>	Figurier des sables	Terre d'Arnhem	Fruit d'environ 2 cm de diamètre, noir à pleine maturité (de mai à décembre). Consommé cru.
<i>Ficus virens</i>	Banjan	Nord de l'Australie, N-G-S	Petite figue d'environ 1 cm de diamètre, récoltée en octobre.
<i>Flemingia involucriata</i>		Aust.-Occ	Les racines, longues et minces, sont pelées et grillées dans le sable chaud, attendries et aplaties avant consommation. Région du Kimberley
<i>Flueggea microcarpa</i>		Cap York	Petits fruits sucrés, proches de la groseille ; abondants de décembre à mars
<i>Flueggea virens</i> var <i>melanthesioides</i>		Aust.-Occ	Buisson à petites fleurs jaunes et à petits fruits, au goût de jambose, consommés crus. Région du Kimberley
<i>Ganophyllum jalcatum</i>	« Arbre à termites »	Terre d'Arnhem	Baies rouges de 1 cm de long, consommées crues. Maturité en janvier.
<i>Gastrodia sesamoides</i>	« Orchidée-patate »	N-G-S, Vic., Tas.	Tubercules récoltés dans la litière de feuilles, sous les gommières des neiges. Grillés. Goût proche de celui de la pomme de terre.
<i>Geodonium neocaledonicum</i>	Une orchidée	Nord du Qld	Consommation des tubercules ; la plante était autrefois répertoriée sous le nom de petite igname ; il s'agit en fait de tubercules d'orchidée.
<i>Geranium solandieri</i>	« Carotte » d'Australie	N-G-S, Vic., Tas.	Grosses racines charnues, grillées. Récoltées de l'été à l'automne, préfèrent les habitats humides.
<i>Grevillea spp.</i>		Tout le continent	Nectar sucré à même la fleur ou consommé sous forme de boisson.
<i>Grevillea erostachya</i>	Grévillée à épis jaunes	Désert central	Consommation des fleurs jaunes sucrées
<i>Grevillea polygama</i>	« Baies d'été »	Nord de l'Australie	Consommation des baies ; boisson après ébullition.
<i>G. breviflora</i>			
<i>G. orientalis</i>			
<i>G. reusifolia</i>			
<i>Hakea ivoryi</i>		Désert central	Nectar sucré à même la fleur ou collecté et dilué dans l'eau pour préparer une boisson sucrée.
<i>H. lorea</i>		Désert central	Les racines, riches en eau, sont découpées et débarrassées de leur écorce. On expulse l'eau en soufflant à l'une des extrémités. Nectar sucré à même la fleur.
<i>Hakea leucoptera</i>	Hakéa « buisson-d'aiguilles »	Désert central	Nectar sucré à même la fleur.
<i>Hakea suberea</i>	Hakéa à liège	Désert central	Consommation des feuilles et des bourgeons
<i>Fibiscus heterophyllus</i>	Hibiscus d'Australie	Qld, N-G-S	Proche de la noix de macadamia, savoureuse. L'amande est entourée d'une chair ligneuse à l'épicarpe rouge. S'extrait au couteau.
<i>Ficksbeachia pinnatifolia</i>	Noix de singe	Qld, N-G-S	Petite plante sucrée aux fruits se présentant sous la forme de capsules ovoïdes, remplies de graines. Délicieusement sucrée. Pousse aux abords des marais humides.
<i>Hornstedtia scottiana</i>	Un gingembre indigène	Cap York	Consommation des jeunes gousses. Plante des clairières et des forêts sclérophylles humides.
<i>Hovea sp.</i>		Vic., N-G-S, Qld.	La partie haute du tronc, près des frondaisons, et les jeunes racines sont découpées, épluchées et consommées crues à la saison sèche. Agréable goût de noisette. Abords des marais
<i>Hydrastele wendlandiana</i>	Un palmier à feuilles découpées	Nord de l'Australie	Consommation des petits tubercules charnus.
<i>Hypoxis hygrometrica</i>	Hypoxis « étoile-d'or »	Vic., N-G-S	Petite plante (15 cm de haut) à fleurs jaunes ; bulbe comestible consommé cru dans la région du Kimberley.
<i>Hypoxis marginata</i>		Aust.-Occ	

NOM SCIENTIFIQUE	NOM VERNACULAIRE	HABITAT	UTILISATION
<i>Ipomoea costata</i>	Liseron du désert	Désert central	Plante commune et consommée par les Aborigènes bien avant la colonisation. Remarquable pour ses stolons et ses racines dormantes ou tubercules souterrains. Aliment de base de premier ordre dans les régions désertiques. Disponible tout au long de l'année. Feuilles consommées comme des épinards VALEUR NUTRITIONNELLE : Légèrement énergétique, riche en eau, quelques protéines et lipides, thiamine et vitamine C.
<i>Ipomoea graminea</i>	Liserons à feuilles de graminées, à feuilles velues, mauves, pourpre des sables	Nord de l'Australie	Plantes grimpances à fleurs pourpres, mauves et roses. Racines charnues et racines pivotantes grillées dans le sable chaud et sous la cendre.
<i>I. abrupta</i>			VALEUR NUTRITIONNELLE : (I. graminea) Très énergétique et riche en eau, taux élevé de glucides et de protéines, quelques lipides et oligo-éléments.
<i>I. brasiliensis</i>			Rhizome de 4 cm de diamètre pouvant atteindre 38 cm de longueur.
<i>I. gracilis</i>	Un liseron	Nord de l'Australie	Cuit et pilé avant consommation.
<i>Ipomoea velutina</i>			Les fleurs renferment d'importantes quantités de suc visqueux semblable à du miel, qui parfois s'écoule sur les tiges. Une surconsommation entraîne nausées et céphalées.
<i>Lambertia formosa</i>	Lambertia « fleur à miel »	N-G-S, Aust.-Occ	Fruits oblongs de 8 cm de long, au goût de jeunes pois. Parfois grillés. Consommation du nectar des fleurs ; feuilles cuites à la vapeur.
<i>Leichhardtia australis</i>	« Banane » du désert	Nord de l'Australie	VALEUR NUTRITIONNELLE : Légèrement énergétique, riche en eau, quelques protéines, lipides, thiamine et glucides. Taux de protéines exceptionnel pour un fruit.
<i>Leichhardtia sp.</i>	« Banane » du bush	Désert central	Consommation du fruit.
<i>Lepidium muelleri</i>	Passerages	Désert central	VALEUR NUTRITIONNELLE : Très énergétique, protéines, eau, glucides et quelques lipides.
<i>L. phlebotaphium</i>			Plantes des régions arides. Feuilles et tiges cuites à la vapeur sur des pierres chaudes.
<i>L. oxytrichum</i>			
<i>Leptomeria aphylla</i>	Leptoméria aphyllé, Leptoméria acide	Vic.	Succulents petits fruits verts printaniers, consommés crus.
<i>L. acida</i>			VALEUR NUTRITIONNELLE : Excellente source de vitamine C.
<i>Linum marginale</i>	Lin d'Australie	Vic., N-G-S	Consommation des innombrables petites graines. Plante commune des ravines herbeuses des régions montagneuses.
<i>Livistona australis</i>	Palmer-éventail d'Australie	Nord de l'Australie, Qld, N-G-S	Légume de base. Jeunes pousses et feuilles consommées crues.
<i>L. costaripi</i>			
<i>Livistona humilis</i>	Un palmier	Nord de l'Australie	Palmer à feuillage clairsemé. Aliment de base, consommation des tiges et de la moelle.
<i>Lomandra longifolia</i>	« Jonc » à natte	Vic., N-G-S	Plante des forêts d'altitude ; consommation de la base des feuilles et des graines.
<i>Lysiana vocarpi</i>	Guis	Désert central	Collecte et consommation des baies.
<i>L. murrayi</i>			
<i>Macadamia integrifolia</i>	« Noix » du Queensland	Cap York, Qld	Consommation des noix après lessivage et cuisson.
<i>M. tetraphylla</i>			VALEUR NUTRITIONNELLE : Très énergétique, teneur élevée en lipides.
<i>Macarozamia communis</i>	Burrawang commun	Nord de l'Australie	Consommation des noix après rinçage et cuisson.
<i>Macarozamia miquelii</i>	Burrawangs	Qld, N-G-S, Vic.	VALEUR NUTRITIONNELLE : Riche en eau, énergétique, glucides, quelques protéines, lipides, fibres et oligo-éléments.
<i>M. spiralis</i>			Plantes des forêts tropicales, graines et moelle consommées après préparation.
<i>Malaisia scandens</i>	« Vigne » de Burney	Terre d'Arnhem	Peuies baies rouges à maturité en février, consommées crues ou cuites.
<i>Malloius nesophilus</i>	Maillois à fleurs jaunes	Terre d'Arnhem	Fruits blancs couverts de poudre jaune. Consommation de l'amande à la saveur poivrée.
<i>Mandania viridiflora</i>	« Pomme de terre » d'Australie	Terre d'Arnhem	Fruits verts de 5 à 6 cm de long, jaunes à maturité.
<i>Marsilea drummondii</i>	Nardoo	Qld, Cap York, Terr. Nord, Vic.	Épluchés, consommés crus, parfois cuits.
<i>Microseris scapigera</i>	Igname-pissenlit	Vic., N-G-S	Fougère aquatique quadrilobée. Racines pilées et réduites en farine entre deux pierres ; la pâte obtenue est travaillée et cuite sous la cendre.
			Aliment de base des Aborigènes de l'État de Victoria. Tubercules grillés ou consommés crus ; goût proche de celui de la patate douce.
			VALEUR NUTRITIONNELLE : Légèrement énergétique, glucides, fibres, quelques lipides et protéines.

NOM SCIENTIFIQUE	NOM VERNACULAIRE	HABITAT	UTILISATION
<i>Microstemma tuberosum</i>	« Pomme de terre » du bush	Nord de l'Australie	Bulbes consommés crus ou cuits, du Queensland au Kimberley
<i>Morinda citrifolia</i>	Morinda à feuilles de citronnier, noni	Terre d'Arnhem	Fruits ovoïdes de 5 cm de long, blancs à maturité. Récoltés de janvier à février, une fois détachés de leur buisson. Consommés crus.
<i>Murdannia grammnea</i>	« Herbe-araignée »	Aust.-Occ.	Petite plante à fleurs blanches, racines charnues comestibles, cuites sous la cendre. Région du Kimberley
<i>Musa acuminata</i>	Bananeier d'Australie	Terre d'Arnhem	Fruits comestibles, tout en longueur, à graines noires et peu charnus
<i>Nelumbo nucifera</i>	Lotus rose		Consommation des graines et des rhizomes, agréable saveur sucrée
<i>Nymphaea sp.</i>	Nénuphars	Nord de l'Australie	VALEUR NUTRITIONNELLE : Très énergétique, riche en eau, en glucides et fibres, quelques lipides et protéines, oligo-éléments
<i>Nymphaea gigantea</i>	Nénuphar géant	Nord de l'Australie	Consommation des graines, bulbes et tiges. Bulbes grillés dans le sable chaud et sous la cendre, tiges consommées crues par les femmes au moment de la cueillette. Graines parfois pilées pour la confection de galettes. Aliment de base du Queensland au Kimberley
<i>Operculina brownii</i>	« Pomme de terre » du bush	Aust.-Occ., Nord de l'Australie	VALEUR NUTRITIONNELLE : Tige : très riche en eau et glucides, quelques protéines, glucides, charbon, fibres, lipides et oligo-éléments. Graines : légèrement énergétiques, riches en eau et glucides, quelques protéines, lipides et oligo-éléments
Orchidacées	Orchidées	Aust.-Occ., Nord de l'Australie Vic., N.-G.-S.	Plante grimpance à tubercule comestible, grillé sur les flammes
<i>Oryza sp.</i>	Riz sauvage	Ouest de la terre d'Arnhem	Région du Kimberley
<i>Oxalis corniculata</i>	Oxalide corniculée	Vic., N.-G.-S.	Petits tubercules grillés. Nombreuses espèces. Les tubercules sont plus charnus en automne et en hiver, mais les orchidées plus faciles à repérer une fois en fleur.
<i>Pandanus spiralis</i>	Pandanus spiralé	Nord de l'Australie	Aliment de base.
<i>Panicum australense</i>	Panic australien	Désert central, Nord de l'Australie	Petites feuilles consommées crues.
<i>Panicum decompositum</i>	Millet australien	Désert central, Nord de l'Australie	Les fruits détaillés en morceaux sont mâchés, les graines consommées crues
<i>Panicum effusum</i>	Panic chevelu	Vic., N.-G.-S.	Saveur très relevée ; remie les dents et la bouche de rouge. Fruits en septembre/octobre. Aliment de base traditionnel et de premier ordre sur le plan nutritif
<i>Parinari nonda</i>	« Prune » nonda	Cap York	VALEUR NUTRITIONNELLE : Fruits très énergétiques, teneur élevée en protéines, lipides et fibres, oligo-éléments
<i>Persoonia falcata</i>	Geebung	Désert central, Nord de l'Australie	Graines pilées, mélangées à de l'eau pour la confection de galettes
<i>Pitiosporum phillyrenoides</i>	Pitiosporum pleureur	Nord de l'Australie, Vic., N.-G.-S.	VALEUR NUTRITIONNELLE : Graines très énergétiques, riches en protéines, eau et lipides.
<i>Planchonia careya</i>	« Mangue » du bush	Vic.	Graminée dont on exploite largement les graines, pilées et mélangées à de l'eau pour la confection de galettes. Ressource de base des Bagandji, le long des rivières Bogan et Darling, en Nouvelle-Galles-du-Sud.
<i>Planchonella pohlmamiana</i> <i>P. arnhemica</i>	Grosses « prunes » vertes	Nord de l'Australie	Les graines abondantes sont pilées et cuites.
			Aliment de base de la côte. Les fruits, de la taille d'une datte, sont farineux une fois secs, avec un goût de noisette.
			Se font sécher, avant réhydratation au moment de consommer
			Petits fruits verts consommés crus. Populaires et très répandus du Queensland au Kimberley
			Résine des branches jadis consommée en automne. Les résines, riches en glucides, sont réputées un peu fades, à moins de renfermer du tanin
			Les fruits mûrs ont la taille d'une petite pomme à chair tendre consommés une fois jaunes. Pulpe et graines sucotées
			Fruits récoltés une fois détachés des arbres et grillés. Roulés dans les cerides et enveloppés dans de l'écorce de mélaeque, puis écrasés entre deux pierres avant consommation. Les grosses graines sont jetées. Aliment de base traditionnel.
			Maturité d'août à octobre, dans le Kimberley.
			VALEUR NUTRITIONNELLE : Très énergétique, eau, glucides, quelques protéines, lipides et fibres, présence de quelques oligo-éléments

« Prunes » nonda (*Parinari nonda*) fraîches et séchées.

PHOTO : JENNIFER ISAACS

Fruits du nénuphar d'Australie septentrionale (genre *Nymphaea*).

PHOTO : JENNIFER ISAACS