

Les principes du keyhole



Pourquoi un **keyhole** ? pour avoir les plantes potagères et aromatiques les plus utilisées **près de la cuisine**, pour contrôler régulièrement l'arrosage, sans se casser le dos !

Il a la forme d'un trou de serrure, d'où son nom, le centre est occupé par un compost fabriqué avec les déchets organiques ménagers.

On peut arroser le compost avec les eaux grises (eaux de vaisselle, de douche,...) à condition d'utiliser du savon organique biodégradable ; les eaux maintiennent le compost humide, et diffusent par gravité dans la bande cultivée tout autour, alimentant et abreuvent les cultures. Ainsi l'espace de culture bénéficie des apports du compost (nutriments, humidité).

Cette technique est très utilisée en Afrique en zones arides.

Sa conception respecte les principes suivants :

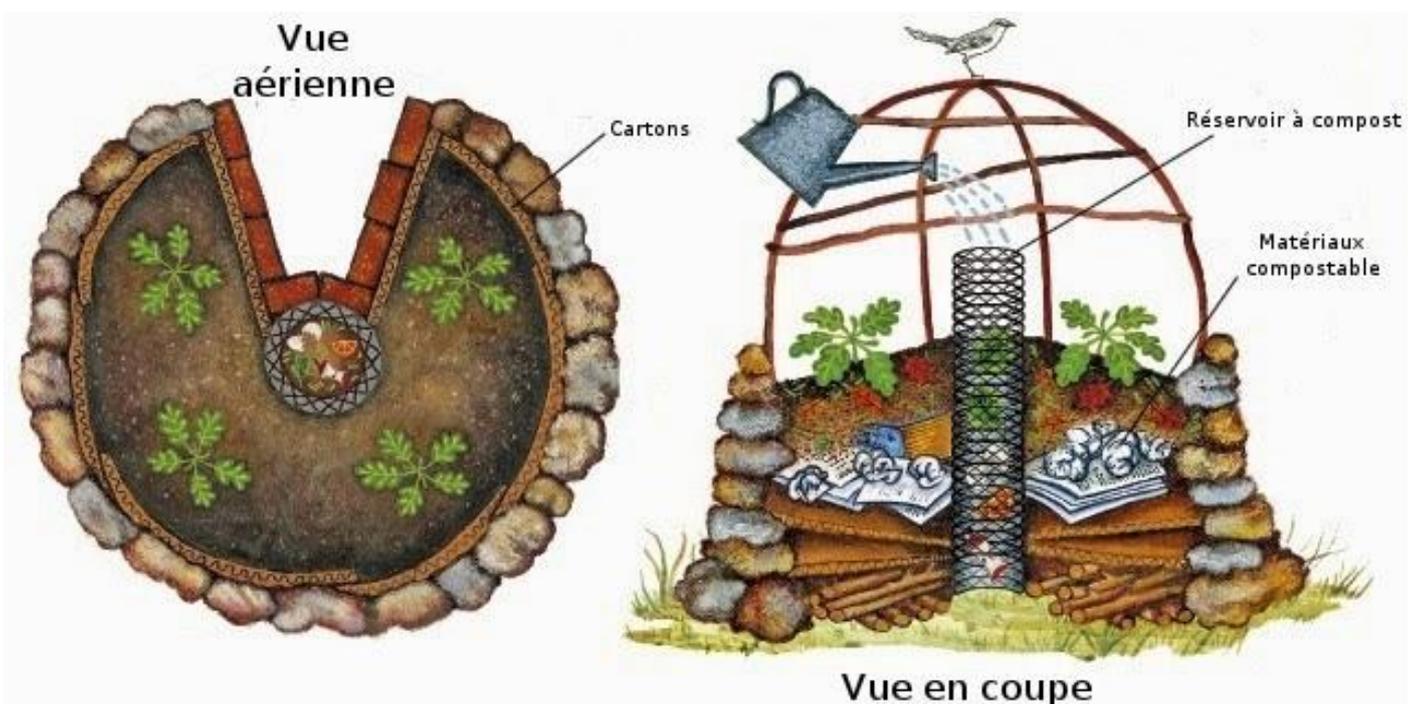
1/ La structure du keyhole est bâtie avec des matériaux naturels ou de récupération trouvés sur place (exclure les plastiques, moellons, et autres matériaux industriels, inesthétiques et polluants).

Le plus courant est de bâtir en pierres tenues ensemble par un mortier de terre de sous-sol mélangée à un peu d'eau jusqu'à consistance d'une pâte collante.

2/ le dessin doit être celui d'un trou de serrure + ou - rond ou allongé. Le trou central, qui reste accessible par un petit chemin entre les branches de l'espace cultivé, aura un diamètre de 60 cm environ +/- 20 cm.

La largeur des bandes de culture correspond à la longueur du bras de celui qui va le travailler, pour éviter définitivement de marcher sur la surface en culture après sa fabrication.

Au final, le diamètre total du keyhole ne dépasse pas 2,50 à 3,50 m maximum.



Schémas empruntés au « Forum de l'Herbe Folle », Terre Vivante

Construction

🌱 on **décaisse la surface** délimitée sur une profondeur de 10 à 20 centimètres ; la terre végétale de surface est mise de côté, pour être répartie sur la surface du keyhole quand il sera terminé (point 5)

🌱 puis on **monte un muret** à la périphérie et de chaque côté du couloir central, d'une hauteur de 60 à 80 cm

🌱 on **bâtit la tour de compostage** au centre de l'espace décaissé : une « colonne » de 60-80 cm, délimitée par des pierres non jointoyées, ou des poteaux autour desquels on enroule du grillage à poules,... ; on y entassera les épluchures et autres déchets de cuisine. Les « jus » du compost ainsi obtenus diffuseront naturellement dans la bande de culture autour.

🌱 **sur la bande de culture** : on entasse en alternance des matières végétales, bois, carton, papiers, broussailles qui seront les sources de carbone et d'azote (pour une bonne décomposition C/N=1 à 1,2) les moins décomposées et les plus grossières étant dessous, les plus fines et plus décomposées au-dessus, comme pour une butte en lasagnes. On tasse un peu et on arrose au fur et à mesure, pour assurer un bon contact des différents éléments.

La hauteur finale doit être de 60 cm minimum à 80 cm, pour ne pas se casser le dos quand on travaille ! On termine par un peu de compost mûr, puis la terre du décaissement et enfin le paillage.

Voici une liste indicative d'ingrédients, plus ou moins dans l'ordre du fond vers la surface :

- pierres pour le drainage
- cannettes de soda rouillées pour le fer
- branchages pour aérer et encourager les champignons
- fumier pour l'azote
- terre de profondeur
- paille pour aérer et augmenter la matière organique
- cendre de bois pour la potasse (pas trop)
- feuilles fraîches pour attirer les lombrics
- charbon de bois pilé pour la rétention d'eau et de nutriments
- terre de surface
- compost mûr en surface
- paille pour protéger la surface

Faire ce chantier à plusieurs : à 3 ou 4, il faut une petite demi-journée pour un bon résultat.

🌱 **plantez !**

Le jardin ainsi obtenu aura une réserve suffisante de matière organique pour plusieurs années, surtout si on prend soin, quand on fait les récoltes, de laisser sur place ce qui n'est pas consommable, et d'alimenter le compost régulièrement.

Idées de cultures : plantes aromatiques, oignons, épinards, choux, radis...

Attention aux limaces, attirées par le compost humide du trou central, elles vont adorer les salades... La cendre leur barrera le chemin.

Eviter les cultures qui ont besoin de beaucoup de place : pommes de terre, courges...

Bien réussi, un keyhole est très productif et facile à entretenir !

Pour aller plus loin :

Les « incroyables comestibles » : <http://www.monjardinpermaculture.fr>, les 5 étapes de la fabrication

Nombreuses fiches techniques sur <http://www.permatheque.fr>

<http://reseauuriam.org> - reseauagroecologiemaroc@gmail.com

Facebook [Le RIAM](#) - GSM: +212 6 63 05 47 49

Inscrivez-vous dans les annuaires du RIAM