

Accueil
Portails thématiques
Article au hasard
Contact

Contribuer

Débuter sur
Wikipédia

Aide

Communauté

Modifications
récentes

Faire un don

Outils

Pages liées

Suivi des pages liées

Importer un fichier

Pages spéciales

Lien permanent

Informations sur la
page

Élément Wikidata

Citer cette page

Imprimer / exporter

Créer un livre

Télécharger comme
PDF

Version imprimable

Dans d'autres
langues

Català

Deutsch

English

Español

Italiano

Latina

Nederlands

Polski

Русский

Modifier les liens

Cet article ne cite pas suffisamment ses sources (juillet 2009).



Si vous disposez d'ouvrages ou d'articles de référence ou si vous connaissez des sites web de qualité traitant du thème abordé ici, merci de compléter l'article en donnant les **références utiles à sa vérifiabilité** et en les liant à la section « Notes et références »

En pratique : Quelles sources sont attendues ? Comment ajouter mes sources ?

Le **capitulaire De Villis**, ou plus exactement le *Capitulare de Villis vel curtis imperii* (ou *imperialibus*) est un acte législatif datant de la fin du viii^e siècle ou du début du ix^e siècle¹.

Charlemagne fait part, à destination des *villici*, les **gouverneurs** de ses domaines (*villæ*, *villis*), d'un certain nombre d'ordres ou de recommandations qui pourront être contrôlés par les *missi dominici* (« les envoyés du maître »). Ce document est surtout connu par ses **capitules** (articles) 43, 62 et, surtout, 70, qui contient la liste d'une centaine de **plantes**, **arbres**, arbustes ou **simples herbes** dont la culture est préconisée, ordonnée dans les **jardins** du domaine royal. Par cette longue ordonnance de 120 articles (les fameux *capitulæ*), Charlemagne entendait, huit siècles avant **Sully**, réformer entièrement l'**agriculture** et l'**administration** de ses domaines, immenses superficies puisqu'ils s'étendaient de l'Allemagne à l'**Espagne**. Cependant, il serait par trop inexact et restrictif de réduire ce texte de 120 capitules à ces seuls trois articles.

Sommaire [masquer]

- Alcuin, auteur du *Capitulaire De Villis*?
- L'article 70
 - Les jardins modélisés
- Le capitulaire *De Villis* de nos jours
- Voir aussi
 - Articles connexes
 - Bibliographie complémentaire
- Références

Alcuin, auteur du Capitulaire De Villis ? [modifier le code]



Calendrier des activités par

L'auteur et la date de ce long texte, dont le seul exemplaire encore existant est conservé à la Bibliothèque de [Wolfenbüttel](#) en [Allemagne](#), sont inconnus comme c'est souvent le cas pour les manuscrits [carolingiens](#).

Cette véritable somme technique d'une quarantaine de pages, n'a pu être écrite *in extenso* par Charlemagne mais reflète sa volonté politique, économique et culturelle. Cependant, certains auteurs^[Qui ?] pensent qu'il aurait pu participer à certains articles comme la [vénerie](#) ou la [fauconnerie](#).

Ce texte, qui s'intéresse et décrit minutieusement mille choses et activités (les [métiers](#), les [tissus](#), la [chasse](#), la [boucherie](#), la [médecine](#), la [botanique](#), l'[agriculture](#), l'[alimentation](#), mais aussi l'autorité dévolue à la reine, l'enseignement et la création d'écoles, etc.), n'a pas pu de toute évidence être écrit par un seul homme mais par une équipe complète. C'est une œuvre collective : l'une des premières du genre^[réf. nécessaire].

Pour tenter d'attribuer une paternité à ce capitulaire, il ne reste que les érudits, les savants de l'époque au premier rang desquels arrivent les [moines](#). Selon les spécialistes de la question^[Qui ?], ce serait, pour sa plus grande partie, l'œuvre de l'un des grands scribes de Charlemagne. On^[Qui ?] penche aujourd'hui pour [Alcuin](#).

L'article 70 ^[modifier le code]

Bien qu'identifier précisément les espèces sélectionnées ne soit pas toujours aisé, la longue énumération des 94 plantes (73 [herbes](#), 16 [arbres fruitiers](#), 5 plantes textiles et [tinctoriales](#)) que les domaines royaux se doivent de cultiver, contenue dans les chapitres 43, 62, et surtout 70, donne de précieuses indications sur les fruits et [légumes](#) cultivés à l'époque en Europe Occidentale.

Les jardins modélisés ^[modifier le code]

 Article détaillé : [Liste des plantes potagères recommandées dans le capitulaire De Villis](#).

Pour la première fois, les différents jardins des moines sont clairement nommés et situés dans l'espace ; de même leurs attributions et leur contenu sont définis et, pour certains, détaillés. On obtient ainsi trois sortes de jardins différents :

- L'[herbularius](#) ou jardin des simples : en général, c'est à la fois, un

saison, époque des Carolingiens au IX^e siècle.



Chapitre LXX du *Capitulaire de Villis vel curtis imperii*. 

jardin de plantes médicinales, d'essences aromatiques et condimentaires, pour la simple raison que la plupart des plantes alimentaires, ces denrées sont aussi des remèdes ;

- L'*hortus* ou potager : littéralement « enclos » ;
- Le *viridarium* ou **verger** : « vergier » en vieux français, planté de **vigne**, de **charmille** et de **buis**, pouvant aussi évoluer en jardin d'agrément. Il doit contenir plusieurs exemplaires de chacun des 16 arbres fruitiers suivants : **noyer**, **noisetier**, **pommier**, **poirier**, **prunier**, **sorbier**, **néflier**, **châtaignier**, **pêcher**, **cognassier**, **amandier**, **mûrier**, **laurier**, **pin**, **figuier**, **cerisier**.

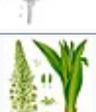
Le capitulaire *De Villis* de nos jours [\[modifier le code\]](#)

Aujourd'hui beaucoup de monastères possèdent un jardin (plus ou moins) conforme au capitulaire. Citons, outre **Corbie** :

- Le jardin de l'**abbaye de Saint-Benoît-sur-Loire** ;
- Le jardin de l'**abbaye de Saint-Gall** en **Suisse**, datant du **ix^e siècle** ;
- Le **jardin carolingien de Melle**, situé à **Melle** (dans les **Deux-Sèvres**, dans le site archéologique des « *anciennes mines d'argent des rois francs* »), qui est une restitution au plus près des jardins de l'époque carolingienne. Les cultures s'inspirent du capitulaire *De Villis* ; le tracé même du jardin, quant à lui, est à l'image du jardin du monastère de **Saint-Gall**.

Les essences qui suivent sont toutes mentionnées dans le chapitre LXX du Capitulaire de Villis, avec leur nom commun et le nom scientifique correspondant.

essence	nom commun	nom scientifique	famille	
<i>lilium</i>	Lys	<i>Lilium candidum</i>	Liliacées	
<i>rosas</i>	Rose	<i>Rose</i>	Rosacées	
<i>fenigrecum</i>	Fenugrec	<i>Trigonella foenum-graecum</i>	Fabacées	
<i>costum</i>	Menthe-coq ou Grande balsamite	<i>Tanacetum balsamita</i>	Asteracées	
<i>salviam</i>	Sauge	<i>Salvia officinalis</i>	Lamiacées	
<i>rutam</i>	Rue des jardins	<i>Ruta graveolens</i>	Rutacées	

<i>abrotanum</i>	Citronnelle ou Aurone	<i>Artemisia abrotanum</i>	Asteracées	
<i>cucumeres</i>	Concombre	<i>Cucumis sativus</i>	Cucurbitacées	
<i>pepones</i>	Melon	<i>Cucumis melo</i>	Cucurbitacées	
<i>cucurbita</i>	Calebasse ou Gourde	<i>Lagenaria siceraria</i>	Cucurbitacées	
<i>fasiolum</i>	Cornille	<i>Vigna unguiculata</i>	Fabacées	
<i>ciminum</i>	Cumin	<i>Cuminum cyminum</i>	Apiacées	
<i>ros marinus</i>	Romarin	<i>Rosmarinus officinalis</i>	Lamiacées	
<i>careium</i>	Carvi ou Cumin des prés	<i>Carum carvi</i>	Apiacées	
<i>cicerum italicum</i>	Pois chiche	<i>Cicer arietinum</i>	Fabacées	
<i>squilla</i>	Scille maritime	<i>Drimia maritima</i>	Hyacinthacées	
<i>gladiolum</i>	Glaïeul	<i>Gladiolus</i>	Iridacées	
<i>dragantea</i>	Estragon	<i>Artemisia dracunculus</i>	Asteracées	
<i>anesum</i>	Anis vert	<i>Pimpinella anisum</i>	Apiacées	
<i>coloquentida</i>	Coloquinte	<i>Citrullus colocynthis</i>	Cucurbitacées	
<i>solsequiam</i>	Souci	<i>Calendula officinalis</i>	Asteracées	
<i>ameum</i>	Khella	<i>Ammi visnaga</i>	Apiacées	

<i>silum</i>	Chervis	<i>Sium sisarum</i>	Apiacées	
<i>lactuca</i>	Laitue	<i>Lactuca sativa</i>	Asteracées	
<i>git</i>	Nigelle ou Cumin noir	<i>Nigella sativa</i>	Ranunculacées	
<i>eruca alba</i>	Roquette	<i>Eruca sativa</i>	Brassicacées	
<i>nasturtium</i>	Cresson de fontaine	<i>Nasturtium officinale</i>	Brassicacées	
<i>parduna</i>	Grande bardane	<i>Arctium lappa</i>	Asteracées	
<i>puledium</i>	Menthe pouliot	<i>Mentha pulegium</i>	Lamiacées	
<i>olisatum</i>	Maceron	<i>Smyrniun olusatrum</i>	Apiacées	
<i>petreselinum</i>	Persil	<i>Petroselinum crispum</i>	Apiacées	
<i>apium</i>	Céleri	<i>Apium graveolens</i>	Apiacées	
<i>levisticum</i>	Livèche ou Ache des montagnes	<i>Levisticum officinale</i>	Apiacées	
<i>savinam</i>	Genévrier sabine	<i>Juniperus sabina</i>	Cupressacées	
<i>anetum</i>	Aneth	<i>Anethum graveolens</i>	Apiacées	
<i>fenicolum</i>	Fenouil	<i>Foeniculum vulgare</i>	Apiacées	
<i>intubas</i>	Chicorée endive	<i>Cichorium intybus</i>	Asteracées	
	Fraxinelle	<i>Dictamnus albus</i>	Rutacées	

<i>diptamnnum</i>	Dictame de Crète	<i>Origanum dictamnus</i>	Lamiacées	
<i>sinape</i>	Moutarde blanche	<i>Sinapis alba</i>	Brassicacées	
<i>satureia</i>	Sarriette commune	<i>Satureja hortensis</i>	Lamiacées	
<i>sisimbrium</i>	Herbe au chantre ou Barbarée	<i>Sisymbrium officinale</i>	Brassicacées	
<i>mentam</i>	Menthe poivrée	<i>Mentha piperita</i>	Lamiacées	
<i>mentastrum</i>	Menthe en épi ou Menthe verte	<i>Mentha spicata</i>	Lamiacées	
<i>tanazitam</i>	Tanaisie	<i>Tanacetum vulgare</i>	Asteracées	
<i>neptam</i>	Cataire	<i>Nepeta cataria</i>	Lamiacées	
<i>febrefugiam</i>	Camomille Sauvage	<i>Matricaria chamomilla</i>	Asteracées	
<i>papaver</i>	Pavot	<i>Papaver</i>	Papaveracées	
<i>beta</i>	Beta vulgaris	<i>Beta vulgaris</i>	Chénopodiacées	
<i>vulgigina</i>	Asaret d'Europe	<i>Asarum europaeum</i>	Aristolochiacées	
<i>mismalvas</i>	Mauve musquée	<i>Malva moschata</i>	Malvacées	
<i>alteas</i>	Guimauve officinale	<i>Althaea officinalis</i>	Malvacées	
<i>malvas</i>	Grande mauve	<i>Malva sylvestris</i>	Malvacées	
<i>carvitas</i>	Carottes sauvages	<i>Daucus carota</i>	Apiacées	

<i>pastenacas</i>	Panais	<i>Pastinaca sativa</i>	Apiacées	
<i>adripias</i>	Arroche des jardins	<i>Atriplex hortensis</i>	Chénopodiacées	
<i>blidas</i>	Amarante sauvage ou Amarante blette	<i>Amaranthus blitum</i>	Amaranthacées	
<i>ravacaulos</i>	Chou-rave	<i>Brassica oleracea</i> var. <i>gongylodes</i>	Brassicacées	
<i>caulos</i>	Chou	<i>Brassica oleracea</i>	Brassicacées	
<i>uniones</i>	Oignon	<i>Allium cepa</i>	Alliacées	
<i>britlas</i>	Ciboulette	<i>Allium schoenoprasum</i>	Alliacées	
<i>porros</i>	Poireau	<i>Allium porrum</i>	Alliacées	
<i>radices</i>	Radis	<i>Raphanus sativus</i>	Brassicacées	
<i>ascalonica</i>	Échalote	<i>Allium ascalonicum</i>	Alliacées	
<i>cepas</i>	Ciboule	<i>Allium fistulosum</i>	Alliacées	
<i>alia</i>	Ail	<i>Allium sativum</i>	Alliacées	
<i>warentia</i>	Garance des teinturiers	<i>Rubia tinctorum</i>	Rubiaceées	
<i>cardones</i>	Cardon, Artichaut	<i>Cynara cardunculus</i>	Asteracées	
<i>fabas</i>	Fèves	<i>Vicia faba</i>	Fabacées	

<i>majores</i>				
<i>pisos mauriscos</i>	Pois	<i>Pisum sativum</i>	Fabacées	
<i>coriandrum</i>	Coriandre	<i>Coriandrum sativum</i>	Apiacées	
<i>cerfolium</i>	Cerfeuil	<i>Anthriscus cerefolium</i>	Apiacées	
<i>lacterida</i>	Épurga	<i>Euphorbia lathyris</i>	Euphorbiacées	
<i>sclareiam</i>	Sauge sclarée	<i>Salvia sclarea</i>	Lamiacées	

Voir aussi [modifier le code]

Articles connexes [modifier le code]

- Liste des plantes potagères recommandées dans le capitulaire De Villis
- Jardin d'inspiration médiévale
- Liste des jardins d'inspiration médiévale

Bibliographie complémentaire [modifier le code]

- Élisabeth Magnou-Nortier, « Capitulaire *De Villis et curtis imperialibus* (vers 810-813) : texte, traduction et commentaire », *Revue historique*, n^o 607, juillet-septembre 1998, p. 643-690 [lire en ligne].
- Benjamin Guérard, « Explication du capitulaire *De Villis* », Bibliothèque de l'École des chartes, 1853, vol. 14, 1^{re} partie, p. 201-247 [lire en ligne] ; 2^e partie, p. 313-350 [lire en ligne] ; 3^e partie, p. 546-572 [lire en ligne].

Références [modifier le code]

- ↑ Benjamin Guérard, « Explication du capitulaire de Villis [premier article.] », *Bibliothèque de l'école des chartes*, vol. 14, n^o 1, 1853, p. 201-247 (DOI 10.3406/bec.1853.445132, lire en ligne)



Portail de la botanique
Portail du Haut Moyen Âge

Catégories : Botanique | Apiculture

La dernière modification de cette page a été faite le 22 juillet 2018 à 11:20.

Droit d'auteur : les textes sont disponibles sous licence Creative Commons attribution, partage dans les mêmes conditions ; d'autres conditions peuvent s'appliquer. Voyez les conditions d'utilisation pour plus de détails, ainsi que les crédits graphiques. En cas de

réutilisation des textes de cette page, voyez [comment citer les auteurs et mentionner la licence](#).

Wikipedia® est une marque déposée de la [Wikimedia Foundation, Inc.](#), organisation de bienfaisance régie par le paragraphe [501\(c\)\(3\)](#) du code fiscal des États-Unis.

[Politique de confidentialité](#) [À propos de Wikipédia](#) [Avertissements](#) [Contact](#)

[Développeurs](#) [Déclaration sur les témoins \(cookies\)](#)

[Version mobile](#)

