



EA 6294 L'Équipe Alimentation (LÉA)  
Université François-Rabelais de Tours  
3, rue des Tanneurs (Bureaux 420 & 421)  
BP 4103 - 37041 Tours Cedex 1  
02 47 36 68 92 - lea.info@univ-tours.fr  
www.lea.univ-tours.fr

**SENN Ana-Paula**  
04/11/1982, Francisco Beltrão (Brésil)  
Tel : 06 61 80 88 49  
Courriel : anap.senn@gmail.com

*Fiche mise à jour en septembre 2012*

## Présentation

Après avoir obtenu en 2007 un diplôme de Nutritionniste à l'Université Fédérale de Parana, à Curitiba, au Brésil, j'ai décidé de venir en France pour faire des études en Histoire et Cultures de l'Alimentation, un sujet qui m'intéressait depuis longtemps. Résidant en France depuis septembre 2009, je suis titulaire d'un Master Histoire et Cultures de l'Alimentation et d'un Diplôme Universitaire Fromage et Patrimoine par l'Université de Tours. Je suis actuellement en première année de doctorat, inscrite à l'Université de Tours.

**Doctorat en cours** : Condiments, épices et aromates en région Centre aux XIXe et XXe siècles : économie de la production et sociologie des usages alimentaires

**Statut de la thèse** : contrat doctoral/allocation régionale

### Description du sujet :

Le sujet est défini par le rapport entre économie et technique des productions locales et patrimoniales et les pratiques culinaires et la transmission de savoir-faire et de discours. A partir des définitions des termes impliqués -condiments, aromates, épices -, seront traités les produits importants historiquement et/ou économiquement dans le cadre des anciennes provinces et de la délimitation actuelle de la Région Centre. Il s'agit des cultures qui ont fait la prospérité agricole de plusieurs territoires locaux, notamment de la région de Bourgueil, depuis le Moyen Âge : l'anis, l'ail, la coriandre, l'échalote, l'oignon et la réglisse. Le basilic sera aussi travaillé compte tenu sa présence lors de la foire à l'ail et au basilic de Tours. D'autres cultures également importantes sont travaillées : le safran du Gâtinais ; l'huile de noix ; la moutarde ; le vinaigre ; la truffe tourangelle ; le cornichon ; et les cultures d'oléagineux dans l'aval de la filière pour la production d'huiles : l'œillette, le colza et le tournesol. Je chercherai l'origine de ces cultures, centrées aux XIXe et XXe siècles, ainsi que leur état actuel afin de savoir comment ont-elles évolué en termes de cultures, de techniques, de commerce, d'industrie et de transmission de savoir-faire. Un rapport entre productions locales et consommation sera établi pour savoir s'il existe une cuisine (ou des cuisines) en région Centre associée(s) à ces produits locaux. Ce sera finalement une histoire économique, technique et de consommation dont les implications participent à l'économie régionale.

**Date d'inscription** : octobre 2012

## Communications récentes

## Actions de valorisation de la recherche