

Étude qualitative sur la perception des « Chicken shops » par des habitants de l'Est londonien

11 juin 2018

Une équipe de la [London School of Hygiene and Tropical Medicine](#) a publié récemment, dans [Appetite](#), une étude qualitative sur l'environnement alimentaire de Newham (district du Grand Londres). En s'intéressant aux *Chicken shops* (petits établissements de restauration rapide, indépendants et spécialisés dans le poulet frit), il s'agissait de décrire comment les habitants perçoivent leur environnement alimentaire, et de quelle manière ils relient leur consommation de *fast-food* à leur santé. Les auteurs ont utilisé des données collectées en 2012 et 2013, lors d'une [étude](#) plus conséquente sur les perceptions de l'environnement local en marge des Jeux Olympiques de Londres. Deux échantillons ont été isolés et utilisés, venant d'entretiens auprès de 40 adultes et adolescents, et de *focus groups* vidéo-enregistrés avec 26 adolescents entre 12 et 15 ans. Le sujet des *Chicken shops*, non identifié initialement, est apparu spontanément et régulièrement dans les récits pour caractériser l'environnement alimentaire des participants.

Il en ressort tout d'abord que ceux-ci identifient les conséquences négatives pour la santé de ce type d'alimentation, et que les *Chicken shops* ont souvent une mauvaise réputation en la matière. Cependant, leur omniprésence, les odeurs et l'appétence des produits, bon marché et appropriés aux diètes confessionnelles, renforcent leur attractivité. De plus, présents dans la vie quotidienne, ces établissements ont tissé des liens étroits avec la communauté locale : ils sont souvent gérés par des familles et entrepreneurs locaux, et les élèves les valorisent particulièrement, notamment au détriment de la restauration scolaire. Finalement, les répondants mobilisent différents dispositifs cognitifs pour minimiser les impacts sur la santé de ce type d'alimentation et justifier leurs choix : puissance du déterminisme génétique, faculté de choix individuel, détournement du terme « *healthy* » du nutritionnel vers le sanitaire.

En conclusion, les auteurs insistent sur les difficultés d'intervention en santé publique dans ce type de contexte. Les actions passant par la réglementation de ces établissements sont relativement efficaces mais fortement contestées. Les approches individuelles auprès des mangeurs sont davantage acceptées, mais nettement moins efficaces. La compréhension et la prise en compte des contextes locaux doivent donc être considérées dans ces dispositifs.

Arnaud Lamy, Centre d'études et de prospective

Source : [Appetite](#)