



Vigilance : Consommation de bonbons acides

Introduction

L'arrivée sur le marché et l'engouement par les enfants pour les confiseries fortement acides destinées à provoquer un « effet flash » en bouche, incite les autorités compétentes de la sécurité alimentaire à insister sur les recommandations de consommation liées à ces produits.

Les produits visés sont des confiseries principalement composées de sucre et d'acide (acide citrique, acide malique, acide lactique) et l'arrivée de jeux pour enfants destinés à la fabrication de bonbons acides à la maison.



Exemple de produits non exhaustifs

Les risques sont généralement indiqués sur l'emballage de ce type de bonbons acides. Il faut être particulièrement attentif et vigilant aux mentions suivantes :

- « Une consommation excessive peut entraîner des irritations de la bouche et des troubles gastriques »
- « Une consommation excessive sur une courte période peut entraîner des irritations temporaires de la bouche et de la langue chez les jeunes enfants »
- « Ne convient pas aux enfants de moins de 6 ans / moins de 4 ans »

Division de la sécurité alimentaire	7A rue Thomas Edison L-1445 Strassen	(352) 2477 5620	(352) 2747 8068 e-mail : secualim@ms.etat.lu
FC/LZ/PH	Publication :24/08/2018	Mise à jour : 09/11/2020	F-165Rev02 Page 1/2

Risques

Les aliments très acides peuvent contribuer à la déminéralisation de l'émail dentaire par dissolution, à l'irritation des gencives et peuvent interagir avec les amalgames et les appareils dentaires. Dans le cas de consommation répétée de confiseries acides, la capacité de la salive à rétablir un pH normal est dépassée ce qui peut déclencher le processus carieux et dans le cas de confiserie, le risque de caries est augmenté du fait de la présence de sucres cariogènes.

Dans le cas de bonbons avec ajout élevé d'acide, une consommation importante peut présenter un risque de développement de troubles gastro-intestinaux chez les jeunes enfants.

Plusieurs incidents au niveau européen ont été signalés concernant des troubles buccaux et gastro-intestinaux après consommation de bonbons à forte acidité, ainsi que des cas de fausses routes aggravées par le caractère acide du bonbon. Au niveau du Luxembourg, une plainte a été déposée suite à une brûlure sévère de la langue après consommation d'une confiserie acide

Recommandation

Au vu des risques encourus en cas de consommation de bonbons fortement acides pour les enfants de moins de 6 ans ou pour les enfants plus âgés en l'absence de contrôle des quantités consommées, et le risque d'ingestion d'acide pure lors de la fabrication à la maison de ce type de bonbons, la Division de la sécurité alimentaire émet les recommandations suivantes :

Les confiseries sont à consommer avec modération, trop d'aliments riches en sucre ajouté ne sont pas bon pour la santé.

Lire et suivre attentivement les avertissements mentionnés sur les étiquettes des confiseries, rester vigilant aux quantités consommées et au liquide semi-gélinifié qui reste plus longtemps en contact avec la langue.

Ne pas donner de bonbons très acides aux enfants de moins de 6 ans. Ne pas laisser la fabrication de bonbons acides sans la surveillance d'un adulte.

Les bonbons très acides sont à proscrire dans le cadre scolaire, des maisons relais ou structures collectives en raison d'un contrôle difficilement applicable des quantités consommées par les enfants, par exemple dans les cours de récréation.

Référence :

AFSSA : AVIS de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments relatif à l'évaluation du risque pour la santé du consommateur associé à la consommation, répétée ou non, de bonbons présentant des teneurs élevées en acides, saisie n° 2001-SA-0113 du 3 décembre 2001, France

AFSSA : AVIS de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments relatif au projet d'arrêté portant suspension d'importation, d'exportation et de mise sur le marché de confiseries fortement acides destinées à provoquer un « effet flash » en bouche et ordonnant leur destruction, saisie n°2004-SA-0007 du 6 mai 2004, France

BfR : Hohe Gehalte an Zitronensäure in Süßwaren und Getränken erhöhen das Risiko für Zahnschäden, Nr. 006/2005 des BfR vom 9. Januar 2004, Deutschland

DGCCRF: Au rayon des douceurs, 20/11/2017, France

Remarque :

Cette fiche informative se base sur les dernières connaissances scientifiques connues au moment de sa création.

Division de la sécurité alimentaire	7A rue Thomas Edison L-1445 Strassen	☎ (352) 2477 5620	☎ (352) 2747 8068 e-mail : secualim@ms.etat.lu
FC/LZ/PH	Publication :24/08/2018	Mise à jour : 09/11/2020	F-165Rev02 Page 2/2