

# La fièvre Q n'est pas une zoonose alimentaire

**Mise au point.** Aucune étude n'a mis en évidence de lien entre la consommation de lait cru et les cas humains de fièvre Q. L'Anses estime inutile la pasteurisation systématique du lait issu de troupeaux atteints de cette maladie.



▲ LA CONTAMINATION se fait par inhalation de poussières contaminées par *Coxiella burnetii*. L'excrétion est maximale au moment du vêlage ou de l'avortement.

Un article consacré à la fièvre Q est paru dans le numéro de septembre 2010 de Réussir Lait. Il laisse entendre que le lait cru présenterait un danger pour le consommateur en cas de « présence avérée de la fièvre Q dans un troupeau avec des animaux excréteurs » et « devrait être pasteurisé ». L'actualité scientifique récente permet d'apporter un démenti formel à ces propos. La fièvre Q est sans conteste une zoonose, c'est-à-dire une maladie animale transmissible à l'homme. Les réservoirs animaux sont notamment les ruminants, avec une excrétion qui

## La fièvre Q chez l'homme

Dans 60 % des cas, la contamination de l'homme par *Coxiella burnetii* n'entraîne pas de symptôme. La majorité des formes cliniques se traduisent sous la forme d'une pseudo-grippe. Des formes plus sévères, rares, notamment chroniques, peuvent toucher les personnes atteintes de valvulopathies entraînant des endocardites graves si elles ne sont pas identifiées et soignées ou des avortements chez la femme enceinte.

semble plus marquée chez la chèvre. Quels sont les modes de contamination de l'homme? Depuis de nombreuses années, les avis scientifiques convergent sur le fait que l'homme se contamine essentiellement par voie aérienne au contact d'animaux excréteurs. Ceci se fonde notamment sur le résultat des enquêtes cas/témoins réalisées lors de cas humains groupés. En France, les enquêtes ainsi menées par l'Institut de veille sanitaire (InVS)<sup>(1)</sup> lors des derniers épisodes<sup>(2)</sup> vont dans le sens d'une contamination de l'homme par voie aérienne. La récente épidémie humaine aux Pays-Bas a mis en lumière que le risque est essentiellement lié aux élevages qui connaissent des cas cliniques de fièvre Q (avortements et/ou mortalités). Les éleveurs et leur entourage sont ainsi particulièrement exposés à la contamination.

## Des avis scientifiques concordants dans le sens d'une contamination par voie aérienne

En revanche, ni les études conduites à l'étranger, ni les enquêtes cas/témoins n'ont mis en évidence de lien entre la consommation de lait cru ou de produits au lait cru et les cas humains de fièvre Q.

## Réduire les risques de contamination humaine

**Fièvre Q.** L'ensemble des acteurs de la santé animale et de la santé publique s'accordent sur la nécessité de réduire les risques de contamination humaine. C'est ce qui ressort d'un groupe de travail réuni au cours des derniers mois par la DGAL<sup>(1)</sup>. En dehors de l'apparition de cas humains groupés, où des mesures de maîtrise peuvent être imposées par les services vétérinaires, l'action en matière de fièvre Q ressort d'une démarche volontaire incitative professionnelle. Cette action s'appuie sur le diagnostic différentiel des avortements en élevage. Les avortements (mortinatalités comprises) sont en effet les seules manifestations clairement démontrées de la fièvre Q chez les ruminants, l'infécondité restant à ce jour une conséquence plutôt hypothétique et n'étant pas à envisager d'entrée.

### Une démarche volontaire incitative professionnelle

En cas d'avortements multiples, l'éleveur a vraiment intérêt à en identifier la cause, non seulement en raison des conséquences économiques mais aussi parce que certains agents responsables d'avortements (notamment la

fièvre Q) sont transmissibles à l'homme, et donc lui-même et son entourage sont en première ligne. Des modalités diagnostiques précises doivent être appliquées pour pouvoir interpréter les résultats. En cas de fièvre Q clinique dans l'élevage, la maîtrise passe par l'application combinée de mesures de vaccination des jeunes (avec un vaccin phase I) et de mesures sanitaires : des précautions par rapport aux produits d'avortements (fortement chargés en *Coxiella burnetii*) et à la gestion des effluents qui représentent des sources importantes de dispersion et de transmission de la bactérie. Un groupe de travail de l'Association pour la certification de la santé animale (Acersa) a élaboré un plan<sup>(2)</sup> au sein duquel les modalités du diagnostic et les différentes mesures de maîtrise ont été listées et hiérarchisées. Ce plan est à décliner, avec l'appui du GDS et du vétérinaire, en fonction des caractéristiques et spécificités des exploitations. ■ **A. T. et F. B.**

(1) Il comprend des professionnels (éleveurs, vétérinaires et laboratoires d'analyse) et des experts scientifiques (Anses, InVS, Écoles vétérinaires et Inra).

(2) [http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Plan\\_de\\_maîtrise\\_FQ.pdf](http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Plan_de_maîtrise_FQ.pdf)

### Chez les ruminants, la fièvre Q se manifeste par des avortements

*C. burnetii* ait conduit à de la fièvre Q clinique chez des humains ». En France, l'Anses (ex-Afssa) a publié en juillet dernier un avis entièrement consacré à la question des risques associés à la consommation de lait cru ou de produits au lait cru issus d'élevages cliniquement atteints de fièvre Q. Elle « considère que le risque de maladie lié à

bactérie peut effectivement être excrétée dans le lait, en revanche « il n'y a pas de preuve concluante que la consommation de lait ou de produits laitiers contenant

ment consacré à la question des risques associés à la consommation de lait cru ou de produits au lait cru issus d'élevages cliniquement atteints de fièvre Q. Elle « considère que le risque de maladie lié à

l'ingestion de lait cru et de produits dérivés issus de ruminants infectés par *C. burnetii* comme nul à quasi-nul (soit 0 à 1 sur une échelle de 10 niveaux) pour la population générale, et minime (soit 2 sur une échelle de 10 niveaux) pour des personnes qui présentent des facteurs aggravants (femmes enceintes, patients souffrant de valvulopathie ou immunodéprimés) susceptibles de faire des complications ». Par conséquent, « l'Anses n'estime pas nécessaire d'appliquer des mesures systématiques de pasteurisation du lait cru issu de troupeaux atteints de fièvre Q ». On peut difficilement être plus explicite.

De son côté, la direction générale de l'Alimentation (DGAL) vient de publier, le 15 septembre 2010, une note de service qui fait le point sur la fièvre Q. Elle y rappelle les mesures générales qui interdisent la collecte du lait issu d'animaux malades présentant entre autres une infection de l'appareil génital accompagnée d'écoulement. Cette note ne prévoit pas de mesure de pasteurisation systématique du lait dans les élevages cliniquement atteints de fièvre Q.

### L'éradication de la fièvre Q est inenvisageable

L'article publié au mois de septembre indiquait par ailleurs que l'on peut « envisager que, dans un proche avenir, les autorités demandent des mesures de police sanitaire à l'instar de la brucellose ». Il n'est en aucun cas question de mettre en place une politique d'éradication identique à celle menée en matière de brucellose. La note de service du 15 septembre 2010 évoquée ci-dessus est très claire : « Il ne s'agit en aucun cas de viser l'éradication. Celle-ci est en effet inenvisageable, compte tenu de la diversité des réservoirs (nombreux animaux, vertébrés ou non), de la persistance de la bactérie dans l'environnement (sous forme pseudosporelle), de ses capacités de dissémination par voie aérienne sur de grandes distances... » Les Néerlandais, concernés par une épidémie très importante, malgré l'abattage massif de chèvres et moutons, mettent également en lumière cette impossibilité de l'éradication. ■

Anne Touratier, vétérinaire GDS France, et Fatah Bendali, vétérinaire Cniel

(1) L'Institut de veille sanitaire est une agence officielle en charge de la surveillance de la santé humaine.

(2) Montoisson dans la Drôme (2000), Chamonix en Savoie (2002), Florac en Lozère (2007).

(3) <http://www.efsa.europa.eu/fr/scdocs/scdoc/1595.htm>

→ Cette question de la possibilité de contamination de l'homme par ingestion de lait cru ou de produits au lait cru a fait l'objet de débats pendant un certain nombre d'années.

Les agences scientifiques d'évaluation du risque, européenne (EFSA) et française (Anses — ex Afssa), ont été

amenées à faire le point récemment sur cette question. Leurs avis sont convergents.

Dans son avis publié en avril 2010<sup>(3)</sup>, l'Agence européenne rappelle que, si la