**Mémoire de Magistère de Mme Dahmani épouse Issiakhem Kheira**

**Etude de la qualité du miel produit en région nord centre de l'Algérie par analyse physico-chimiques**

**Alger, École Nationale Supérieure Vétérinaire : 2010**

**Résumé** :

Le miel est la substance naturelle sucrée produite par les abeilles mellifiques à partir du nectar de fleurs ou des sécrétions provenant de parties vivantes de plantes ou d’excrétions d’insectes laissées sur les parties vivantes de plantes. L’Algérie en dépit de ses potentialités (florale et climatique) reste un pays très faiblement producteur de miel .Le but de ce travail était d'étudier par analyse physicochimique quelques propriétés de 50 échantillons de miel provenant de la région nord centre de l’Algérie, afin d'évaluer leur qualité et vérifier leur conformité avec les normes internationales, les paramètres retenus sont la teneur en eau, le taux d’hydroxy- méthyle -furfural ,l’acidité libre, le pH, la conductivité électrique , la coloration , les résidus de 03 antibiotiques et la recherche de falsification . 74% des échantillons analysés correspondent aux normes codex, ce chiffre peut être augmenté par la prise au niveau national de certaines mesures que sont la mise en place d’une réglementation nationale incluant des normes pour les miels algériens ,la création d’un laboratoire de référence pour l’apiculture et les produits de la ruche , la mise en place d’un système de labellisation accompagné de guide de bonne pratique d’apiculture et de production.   
  
  
  
**Abstract:**Honey is considered as the sweetened natural substance which is produced by mellifluous bees from the flowers nectar, the plants alive parts or the insects excretions generally left on the same parts. Though, Algeria possesses floral and climatic potentialities, it remains a low honey producer. This work ,aimed at the study of certain characteristics of fifty (50) honey samples gathered in the central northern part of Algeria through a physicochemical analysis to evaluate their quality, and check their conformity with the international standards ,we took into consideration the following parameters :water content ,Hydroxy-methyl-furfural rate, free acidity, the pH electric conductivity ,coloring ,the residues of 03 antibiotics, and the falsification research . Among the samples analysed,74 % correspond to codex standards .This latter may increase first if certain measures such as a national regulation including standards for Algerian honey, a referential beekeeping and hive products laboratory are produced. Next, the installation of a labeling system followed by a guide for a good practice of beekeeping and production.