

Affem 2026

Code lot AFB26 · Affem · récolte 2026

Cuvée AFB26, communauté d’Affem Bossou (terroir Affem). Récolte de mars 2026. Analyses 2026 en cours ; références historiques AF25 (INH 2025) et ITRA 2024.

ORIGINE GÉOGRAPHIQUE EXACTE	Communauté d’Affem Bossou, terroir Affem (région Centrale, Togo). Désignation du bulletin : « AFFEM ».
ANNÉE DE RÉCOLTE	2026.
PÉRIODE DE RÉCOLTE	Mars 2026 (début à mi-mars 2026).
PRODUCTEUR / RUCHER	Communauté d’Affem Bossou, rucher Gassana Gafolaï (G-G) ; apiculteur Amonfo.
ENVIRONNEMENT FLORAL ET DOMINANTE BOTANIQUE PRÉSUMÉE	Savane arborée soudano-guinéenne du Centre-Togo : karité (Vitellaria paradoxa), néré (Parkia biglobosa), Combretaceae, Anacardiaceae (Lannea), légumineuses arborées (Isoberlinia, Afzelia, Burkea) ; flore mellifère documentée pour la région (Lobreau-Callen, Darchen & Le Thomas, Apidologie, 1986). Dominante du lot 2026 : en cours d’analyse pollinique.
À L’ŒIL	En cours d’analyse.
AU NEZ	En cours d’analyse.
EN BOUCHE	En cours d’analyse.
CONSISTANCE ET CRISTALLISATION	En cours d’analyse.
ANALYSES PHYSICO-CHIMIQUES 2026	Humidité, HMF, diastase, acidité libre, conductivité, fructose, glucose et saccharose : En cours d’analyse.
MICROBIOLOGIE 2026	En cours d’analyse.
RÉFÉRENCE HISTORIQUE, MICROBIOLOGIE DU LOT AF25 (2025)	INH, rapport 313A814, analyses du 14 au 21 mars 2025, rapport du 31 mars 2025. Flore aérobie mésophile totale : 1 000 UFC/g ; entérobactéries : moins de 10 UFC/g ; levures et moisissures : moins de 100 UFC/g ; Salmonella : non détectée dans 25 g. Conclusion : qualité d’hygiène et de sécurité sanitaire satisfaisante pour les paramètres recherchés.
RÉFÉRENCE HISTORIQUE, ITRA 2024 (RAPPORT N°163 DU 29 MAI 2024)	Humidité : 18,0 % m/m ; degré Brix : 80,7 ; acidité libre : 42 méq/kg ; conductivité : 0,43 mS/cm ; couleur : 213,84 mm Pfund. Correspondance exacte avec le lot INH 2025 : en cours. Valeur de couleur à confirmer auprès du laboratoire.
MIEL DISPONIBLE (STOCK AU 31 AOÛT 2026)	201,21 kg.
CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION	Conditionné à l’atelier de Hédzranawoé (Lomé). À conserver à l’abri de la lumière et de la chaleur.