



Le Parc Galamé est une base de loisirs nature où vous pouvez pratiquer en saison estivale de l'accrobranche, des balades poneys, de la baignade biologique...

LE PARC GALAMÉ, INSPIRER, C'EST L'ÉTÉ!



BEEO AQUATIQUE



BEEO ACTIVITÉS



BEEO DÉTENTE



BEEO DÉCOUVERTE



»»» QU'EST CE QUE L'ORIENTATION?

Entre le jeu de pistes et la chasse aux trésors, le but est de retrouver des balises cachées avec la photo de nos abeilles.

»»» LE CONTRÔLE?

A chaque balise, perforez la carte pour certifier votre passage.



»»» LA CHARTE DE L'ORIENTEUR?

1. Soyez courtois avec les visiteurs du parc.
2. Ne jetez rien. Emportez vos déchets.
3. Observez la faune et la flore sans les toucher.
4. Soyez silencieux et discrets.
5. Respectez les équipements d'accueil et de signalisation.

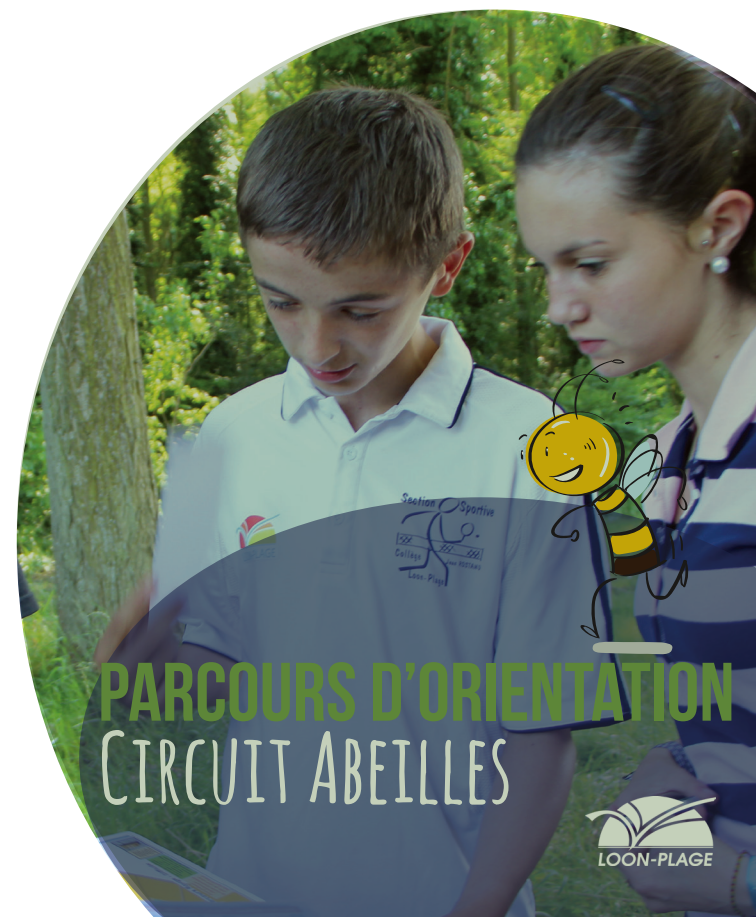


OUVERT
TOUTE L'ANNÉE!

Parc Galamé,
645 rue Gaston Deredre,
59279 Loon-Plage
Tél : 03.28.59.63.58
www.parcgalame.org
parcgalame@loonplage.org



Conception : Mairie de Loon-Plage. - Ne pas jeter sur la voie publique



PARCOURS D'ORIENTATION
CIRCUIT ABEILLES



COMMENT ÇA MARCHE?

»»» DES ABEILLES SE SONT ÉCHAPPÉES DANS LE PARC!
A TOI DE LES RETROUVER...

1 A l'aide de ce plan, trouves la première borne.

2 Mets la petite image dans le totem, Appuie sur la pince rouge.

BRAVO!
TU AS TROUVÉ LE
PREMIER!



3 Continue l'aventure en suivant le smiley. Attention, s'il ne sourit plus, tu es dans la mauvaise direction.



»»» VOILÀ, MAINTENANT ATTRAPES LES TOUS!
BONNE CHANCE!

Parcours créé par :



1
Récupération du nectar
L'abeille butineuse collecte le nectar des fleurs à environ 3 km de la ruche puis elle le stocke dans son jabot (estomac à miel).

2
Retour à la ruche
La butineuse régurgite le nectar dans le jabot de l'abeille ouvrière. Puis repart butiner...

3
Le nectar
L'ouvrière apporte des enzymes au nectar, ce qui provoque un changement de composition sur le taux de sucre. L'ouvrière avale et régurgite plusieurs fois le nectar avant de le déposer dans les alvéoles.

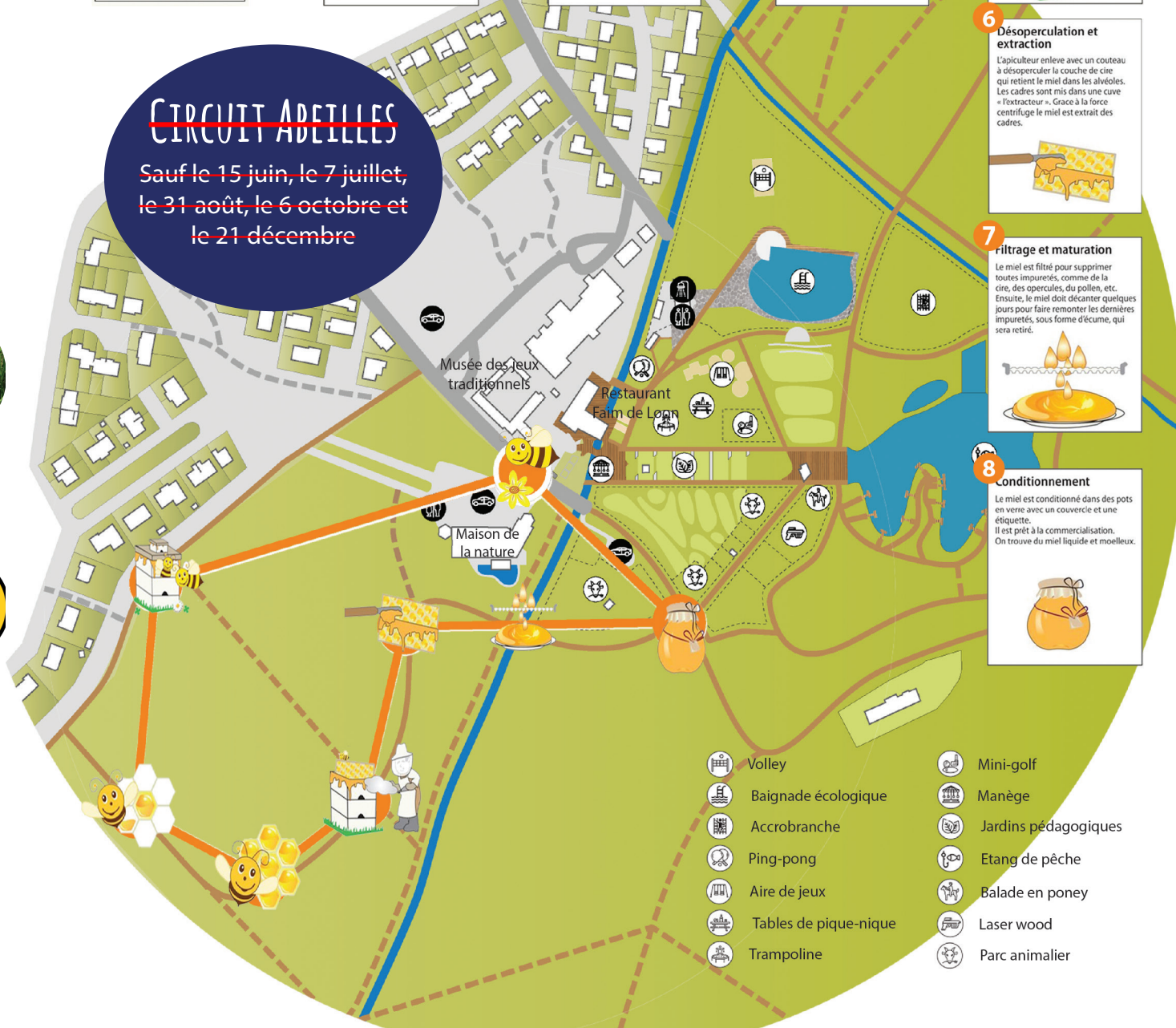
4
Transformation
Des abeilles ventileuses font monter la température de l'air à environ 30° pour sécher le miel et atteindre un taux d'humidité à environ 17%. Ensuite, chaque cellule est recouverte d'une cire pour protéger le miel.

5
La récolte
La récolte commence à la fin de la floraison. L'apiculteur enfume généralement les abeilles pour signaler sa présence et les calmer. Il extrait les cadres de la hausse (partie supérieure de la ruche) pour les transporter à la miellerie.

6
Désoperculation et extraction
L'apiculteur enlève avec un couteau à désoperculer la couche de cire qui retient le miel dans les alvéoles. Les cadres sont mis dans une cuve « l'extracteur ». Grâce à la force centrifuge le miel est extrait des cadres.

7
Filtrage et maturation
Le miel est filtré pour supprimer toutes impuretés, comme de la cire, des opercules, du pollen, etc. Ensuite, le miel doit décanter quelques jours pour faire remonter les dernières impuretés, sous forme d'écume, qui sera retiré.

8
Conditionnement
Le miel est conditionné dans des pots en verre avec un couvercle et une étiquette. Il est prêt à la commercialisation. On trouve du miel liquide et moelleux.



- Volley
- Baignade écologique
- Accrobranche
- Ping-pong
- Aire de jeux
- Tables de pique-nique
- Trampoline
- Mini-golf
- Manège
- Jardins pédagogiques
- Etang de pêche
- Balade en poney
- Laser wood
- Parc animalier