

35 agriculteurs allemands en biodynamie découvrent Cluny, la Bourgogne biodynamique et notre manière de faire les préparations.

Début Octobre 2015, Christophe Simpfendörfer agriculteur Demeter à la ferme Reyerhof de Stuttgart (polyculture élevage, magasin bio et restauration) et membre du bureau de Demeter international a organisé un voyage d'études pour approfondir la manière de faire et d'employer les préparations biodynamiques. Visites du domaine Guillemot Michel – viticulture, du domaine Saint-Laurent – polyculture élevage, transformation et accueil, du Patio-Nature à Cluny – épicerie bio, boulangerie et restauration, de Biodynamie-Services.



