

Charte du concours

La présente charte définit les principes de base du concours Neuchâtel Amuse-bouche dont les axes principaux sont la proximité et la saisonnalité des matières premières et produits utilisés.

	Partenariat	Engagements	
Région et saison	<p>Ce concours d'amuse-bouche/ plats froids régionaux est organisé par un ensemble de partenaires neuchâtelois, porteurs du projet :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Service de l'agriculture (Evologia) - GastroNeuchâtel - Neuchâtel – Vins et Terroir (NVT) - Association Pro'Sphere - Chambre neuchâteloise d'agriculture et de viticulture (CNAV) - Bio-Neuchâtel - Les Verts (Groupe de travail AgriVert) 	<ul style="list-style-type: none"> - Privilégier matières premières et produits de la région et de saison - Promouvoir les produits cultivés/transformés dans le canton/la région - Favoriser producteurs et fournisseurs du canton/de la région - Respecter le règlement du concours et les provenances des produits - Ne pas utiliser de produits issus d'OGM 	<p>Pour le comité, le président Yann Künzi</p> <p>Pour le jury, le président Michel Vuillemin</p>
			Cernier, le 20 avril 2018