

samedi 13 mai 2017	10h00 10h45	<b>émission 1</b>	La célébration du pain français, du savoir-vivre parisien	La baguette de Paris, les produits gastronomiques parisiens et d'île de France (vin, jambon...)
	11h15 12h00	<b>émission 2</b>	La grande famille de la boulangerie	Présentation de tous les boulangers et boulangères, des différents arrondissements présents sur l'événement
	14h00 14h45	<b>émission 3</b>	La promotion d'un métier et d'un savoir faire	Pourquoi faire la Fête du pain? Qui sont les acteurs et les visiteurs? Pourquoi c'est important de savoir comment se fait le pain?
	15h15 16h00	<b>émission 4</b>	Des soutiens officiels unanimes	Qui sont les partenaires? Présentation
dimanche 14 mai 2017	10h00 10h45	<b>émission 5</b>	Boulangers, boulangères, héros du quotidien	Le quotidien d'une boulangerie (fabrication, vente, merchandising, conseil, marketing, recyclage, gestion, management...)
	11h15 12h00	<b>émission 6</b>	La passion d'un métier	Portrait d'un boulanger et d'une boulangère (parcours, études, affaire, ambitions, évolutions...)
	14h00 14h45	<b>émission 7</b>	Le partage et la transmission	De l'apprentissage à la reprise, parcours de réussite ! (portraits et conseils)
	15h15 16h00	<b>émission 8</b>	La Fête du pain, une expérience inoubliable	Récit d'une première fois, souvenir des habitués

mercredi 17 mai 2017	10h00 10h45	émission 17	La Fête du pain c'est l'avenir de la boulangerie	Comment voyez-vous l'avenir de la boulangerie? Les risques et opportunités? Les combats et actions à mener? Comment construire un avenir ensemble?
	11h15 12h00	émission 18	La Fête du pain, c'est le progrès	Ca veut dire quoi le progrès en boulangerie? Progrès technique? Progrès social? Progrès du produit?
	14h00 14h45	émission 19	La Fête du pain, c'est une vision du métier	Qui a une vision de la boulangerie? Laquelle? Les élections de la présidence de la CNBF
	15h15 16h00	émission 20	La Fête du pain, c'est l'accompagnement des consommateurs	Enquête de consommation, état des lieux et présentation
jeudi 18 mai 2017	10h00 10h45	émission 21	La Fête du pain, c'est responsable	Traçabilité, hygiène, gaspillage, formation... le RSE en boulangerie cela se traduit comment?
	11h15 12h00	émission 22	Les boulangers ont du cœur	Quelles sont les actions de bienfaisance soutenues par la boulangerie? Pourquoi?
	14h00 14h45	émission 23	La Fête du pain c'est la solidarité	La solidarité en boulangerie ça se traduit comment? (apprentissage, réinsertion, recyclage, dons, circuits courts ...)
	15h15 16h00	émission 24	La Fête du pain c'est de l'émotion	Pourquoi la Fête du pain génère-t-elle de l'émotion? Quels sont les moments forts en émotion? Récits témoignages

vendredi 19 mai 2017	10h00 10h45	émission 25	La boulangerie c'est moderne	C'est quoi être moderne en boulangerie?
	11h15 12h00	émission 26	La Fête du pain c'est fait maison	C'est quoi le "fait maison"? Qui fait maison? Est-ce un label? Une garantie de qualité?
	14h00 14h45	émission 27	La Fête du pain, c'est apprendre en jouant	Quand les anciens apprennent des plus jeunes, quand les enfants apprennent...
	15h15 16h00	émission 28	La Fête du pain fait voyager	Le pain, un atout touristique bien français un produit première classe à l'étranger
samedi 20 mai 2017	10h00 10h45	émission 29	La Fête du pain, c'est un engagement	L'engagement des boulangers se traduit comment? C'est quoi être boulanger engagé?
	11h15 12h00	émission 30	La Fête du pain, c'est la fête du goût	Evolution des goûts, évolution des pains, ... pays, farines, savoir-faire, modes, tendances...
	14h00 14h45	émission 31	La Fête du pain, c'est le rayonnement de la culture gastronomique française	Définition du patrimoine gastronomique français place du pain
	15h15 16h00	émission 32	La Fête du pain, c'est l'héritage d'une culture	La consommation de pain en France. Le blé... Quantité, variété, qualités

dimanche 21 mai 2017	10h00 10h45	émission 33	La Fête du pain, c'est une performance	Jusqu'où iront les boulangers parisiens?
	11h15 12h00	émission 34	La Fête du pain compte ses médailles	Résultats des concours, nombre de participants, les nouveaux concours
	14h00 14h45	émission 35	La Fête du pain, c'est l'unité d'une profession	Avoir un projet commun, une vision commune, ensemble on est plus fort
	15h15 16h00	émission 36	La Fête du pain, c'est la convivialité	Témoignage des meilleurs moments.
lundi 22 mai 2017	10h00 10h45	émission 37	La Fête du pain, c'est la mixité	Homme femme mode d'emploi en boulangerie
	11h15 12h00	émission 38	La Fête du pain, c'est la diversité	La boulangerie un métier, une terre d'accueil
	14h00 14h45	émission 39	La Fête du pain, c'est l'ascenseur social	Ces boulangers qui ont gravi tous les échelons
	15h15 16h00	émission 40	La Fête du pain, c'est la création	Quels sont les nouveaux produits boulangers créés?