

samedi 13 mai 2017	10h00 10h45	émission 1	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	émission 2	La grande famille de la boulangerie	Présentation de tous les boulangers et boulangères, des différents arrondissements présents sur l'événement
	14h00 14h45	émission 3	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	émission 4	Des soutiens officiels unanimes	Qui sont les partenaires? Présentation
dimanche 14 mai 2017	10h00 10h45	émission 5	Boulangers, boulangères, héros du quotidien	Le quotidien d'une boulangerie (fabrication, vente, merchandising, conseil, marketing, recyclage, gestion, management...)
	11h15 12h00	émission 6	La passion d'un métier	Portrait d'un boulanger et d'une boulangère (parcours, études, affaire, ambitions, évolutions...)
	14h00 14h45	émission 7	Le partage et la transmission	De l'apprentissage à la reprise, parcours de réussite ! (portraits et conseils)
	15h15 16h00	émission 8	La Fête du pain, une expérience inoubliable	Récit d'une première fois, souvenir des habitués

lundi 15 mai 2017	10h00 10h45	émission 9	La Fête du pain, c'est l'esprit d'équipe	Quels sont les différents postes? Qui fait quoi? Quel est l'état d'esprit lors des compétitions?
	11h15 12h00	émission 10	Les boulangers et les boulangères sont de grands sportifs	Journée type de la Fête du pain, concours, préparation
	14h00 14h45	émission 11	la Fête du pain, c'est de l'imagination et de la création	Comment monter un chapiteau sur le parvis de Notre Dame? Comment produire autant de marchandise?
	15h15 16h00	émission 12	La Fête du pain, c'est du divertissement	Quelles sont les animations proposées? Quelles sont les nouvelles animations? Comment chacun (visiteur ou boulanger) peut-il faire sa propre Fête du pain?
mardi 16 mai 2017	10h00 10h45	émission 13	La Fête du pain, c'est un jeu	Pourquoi est-ce un jeu? Quelles sont les règles du jeu? Quel est le but du jeu? Qui sont participants? Les gagnants?
	11h15 12h00	émission 14	La Fête du pain, c'est le dépassement de soi	Comment le collectif transcende-t-il l'individuel?
	14h00 14h45	émission 15	La Fête du pain c'est des rencontres	Qui rencontre-t-on à la fête du pain? Pourquoi faire? Pour dire quoi?
	15h15 16h00	émission 16	La Fête du pain rassemble	Pourquoi est-ce important de rassembler les boulangers? Quel est le messages aux consommateurs? Aux jeunes en formation?

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?