

# Programme WEB/TV

## Samedi 26 à 10h

Emission 1  
Ouverture du salon

## Samedi 26 à 11h

Emission 2  
Conseils pour la création ou rachat d'une boulangerie

## Samedi 26 à 14h

Emission 3  
Les concours de la profession indispensables pour faire évoluer le métier

## Samedi 26 à 15h

Emission 4  
Les nouvelles céréales

## Samedi 26 à 16h

Emission 5  
Le « fait maison » : le savoir-faire du boulanger à travers la marque Boulanger de France

## Dimanche 27 à 10h

Emission 6  
Focus sur l'emploi et l'apprentissage

## Dimanche 27 à 11h

Emission 7  
Les concours sur le salon

## Dimanche 27 à 14h

Emission 8  
La boulangerie anti-gaspi et éco responsable

## Dimanche 27 à 15h

Emission 9  
Adhérer à un groupement professionnel de la Boulangerie

## Dimanche 27 à 16h

Emission 10  
Protection sociale et prévention santé pour les boulangers

**Lundi 28 à 10h**

**Emission 11**

Commencer la journée avec un bon petit déjeuner à la française

**Lundi 28 à 11h**

**Emission 12**

La baguette symbole du patrimoine gastronomique de la France

**Lundi 28 à 14h**

**Emission 13**

Eigrene : œuvre en faveur de la compétitivité des artisans

**Lundi 28 à 15h**

**Emission 14**

La fête du pain

**Lundi 28 à 16h**

**Emission 15**

Même le meilleur pain ne se vend pas tout seul

**Mardi 29 à 10h**

**Emission 16**

On ne peut être au four et au moulin

**Mardi 29 à 11h**

**Emission 17**

Reconversions professionnelles : quelles formations s'offrent à vous ?

**Mardi 29 à 14h**

**Emission 18**

L'éducation à l'alimentation

**Mardi 29 à 15h**

**Emission 19**

L'empreinte carbone des champs

**Mardi 29 à 16h**

**Emission 20**

Clôture du salon