

# SOMMAIRE

Supplément n°1344

## Best of innovations 2026

03 **Edito** ■ par Francis Luzin

CDI  
Lycée Mur / Porsmeur  
Morlaix

### RETAILTECH

- 06 ■ Baromètre de l'innovation alimentaire mondiale ■ 2026, l'année de la food personnalisée
- 08 ■ Levée de fonds ■ Flotte accélère sa croissance
- 09 ■ Red Bull Basement 2026 ■ Un tremplin pour l'innovation
- 10 ■ Brasserie du Pays Flamand ■ De la bière au kombucha
- 12 ■ Epolia ■ Une vodka née sous les oliviers



### SOLUTIONS

- 14 ■ Caméras & IA ■ Bars à salades Picadeli sous (super)vision
- 16 ■ Sécurité en point de vente ■ Checkpoint lance une antenne EAS RFID intégrée à la caisse
- 18 ■ Optimisation des entrepôts ■ Le MIT CL et Mecalux lancent un simulateur nourri à l'IA
- 20 ■ Décarboner les systèmes de froid ■ Climalife joue l'éco-efficacité
- 22 ■ Perifem Awards 2026 ■ 10 solutions innovantes récompensées
- 24 ■ Meubles froids ■ Epta vise l'efficacité énergétique

### FOODTECH

- 26 ■ Lustucru Sélection ■ Le réveil des belles endormies
- 28 ■ Charles & Alice ■ 15 ans d'innovation au service du goût du fruit
- 30 ■ Freixenet ■ Du soleil dans le Spritz
- 32 ■ Glaces ■ L'innovation booste le marché
- 36 ■ « La glace s'impose comme un plaisir accessible » ■ Entretien avec Fabrice Ducasse, Président de l'Association des Entreprises des Glaces
- 38 ■ L'Angelys ■ L'artisanat comme moteur d'innovation
- 40 ■ LEC ■ Le magicien des glaces
- 42 ■ Magnum ■ Glaces, glamour & gourmandise

