

## Toekomstvoorspellingen

Onderstaand de Feeding Good toekomstvoorspellingen. Deze zijn afgelopen jaren ontstaan terwijl de Feeding Good methode in de praktijk werd gebracht. De onderstaande voorspellingen zijn gevolgen van onze consumptie en geven een rode draad weer van veranderingen in de voedselketen komende decennia. Met een slimme economische kijk kunnen investeerders hier de toekomstige voedselconomie uit destilleren. Wilt u hier meer over weten is het natuurlijk mogelijk een workshop te volgen. Ook helpen wij u graag met scenario's voor uw bedrijf of product. Bel 06-19655444 of email naar [lars@feedinggood.com](mailto:lars@feedinggood.com)

### Ons eten op tafel; de eetconcepten

1. Minder Rundvlees en meer kip
2. Meer schelpdieren en vegetarisch gevoerde vis
3. Meer zoetwaterdieren
4. Meer delen van het gehele beest
5. Meer vegetarische producten uit de natuur
6. Vooral plantaardige vetten en olie
7. Grotere diversiteit aan groente en fruit
8. Seizoensproducten
9. Vegetarisch uit de Regio
10. Minder zuivelproducten en meer met planten bijgemengde zuivelproducten
11. Meer plantaardige eiwitten
12. Kopen op maat en verminderen afval
13. Meer zoute en zilte zeevroente
14. Meer rauwe etensbereidingen
15. Kleiner en van betere kwaliteit
16. Vegetarisch plus, vlees enkel voor de smaak
17. Eat your Collateral damage

### Meststoffen en bestrijdingsmiddelen

18. Kunstmest gaat, onder beheersbare omstandigheden, gebruikt worden om biomassa te produceren wat vervolgens gecomposteerd wordt om onze agrarische gronden vruchtbaar te maken.
19. Onze eigen fecaliën zullen via een omweg gebruikt gaan worden voor bemesting. Natuurlijk zal er iets gevonden moeten worden om de giftige bestanddelen van medicijngebruik te filteren.
20. Onze natuur, die erg fosfaatrijk is, zal ingezet worden als biomassa-producent voor compost.
21. Bestrijdingsmiddelen zullen gaan passen binnen een vorm van bio-based economy. Of te wel bestrijdingsmiddelen die samenwerkt met de natuurlijke bestrijding en geheel afbreekbaar zijn.
22. Genetische manipulatie krijgt echte beoordelingscriteria en zal nog enkel ingezet worden daar waar ons voedselsysteem gaten laat vallen. Voedsel produceren in aride omstandigheden of produceren van producten die ander veel bestrijdingsmiddelen gebruiken heeft de toekomst voor gentech. Maar gentech Mais is dwaling van landbouweethiek.
23. Onze huidige rassen groente blijken niet geschikt voor klimaatverandering en voor nieuwe teeltwijze wat de veredeling een enorme push geeft.
24. Maar ook zullen wij in Nederland Belgische rassen gaan gebruiken en de Belgen Franse Rassen. Zo werken we samen met het opschuiven van plant en dier door klimaatverandering.

### Toekomstige Markten

25. De markt voor mosselen en andere te kweken schelpdieren gaat verhonderdvoudigen in minder dan 20 jaar. Ook andere schelpdieren (waaronder levend in zoetwater) zullen meer gekweekt gaan worden.
26. Onze visserijvloot verdwijnt vrijwel geheel, vis wordt 50 euro per kilo waardoor het lonend wordt om met lijn en haak te gaan vissen.
27. Insectenkweek groeit explosief om bijvoorbeeld forel en zalm te kunnen blijven kweken. Maar zal NIET ingezet worden om als menselijk eten te dienen.
28. Groei van de productie van vegetarisch gevoerde vis stijgt exponentieel.
29. De grootschalige Vleesveehouderij zal grotendeels uit Nederland verdwijnen. Er blijven nog wat natuurkoeien over en kwaliteitskoeien van mooie rassen worden gehouden op veengronden, zandgronden en lössgebieden.
30. Zuivel geldt hetzelfde als vlees, minder maar betere kwaliteit en hogere prijs.

31. In Brabant blijven wel wat vleesvarkens over, maar ook deze zullen meer kwaliteitsgericht zijn en de intensieve varkenshouderij zal grotendeels verdwijnen. We hebben simpelweg het voer niet meer.
32. Kippenvlees wordt ook vele malen duurder en zal kleinschalig productie rondom steden kennen. De internationale kippenhandel verdwijnt grotendeels.
33. Biologische groenteteelt neemt de gehele gangbare sector over. Al gaat dit niet zonder slag of stoot.
34. Biologisch vlees verdwijnt geheel, maar hier komt iets nieuws voor terug. Extensieve veehouderij van goede kwaliteit en een grote diversiteit aan landbouwhuisdierrassen.

### Keurmerken

35. Dierenwelzijn is binnen enkele jaren uitgestorven. Is een typisch Nederlandse rijkeluisterm die we ons niet meer kunnen veroorloven.
36. Vrijwel alle keurmerken verdwijnen en worden in sommige situaties omgevormd tot een nieuw systeem van consumptiekeurmerken. Niet te verwarren met productiekeurmerken (zoals biologisch nu). De eerste consumptiekeurmerken zijn Halal, Koosjer en Demeter; Allen op een geloof gebaseerd keurmerk.
37. Tuinbouw wordt een regionale aangelegenheid met regionale afzetmarkt.
38. Akkerbouwproducten kent een nationale en deels continentale afzetmarkt en zal gebruikt worden voor internationale voedselzekerheid.
39. Vlees een mondiale afzetmarkt: Rundvleesproductie wordt geconcentreerd op extensieve bedrijven. Rusland wordt het nieuwe vleesland met een nieuw product: Rendierenvlees!
40. Bijna alle Nederlandse streekproducten verdwijnen. Streekproducten worden met name gemaakt van groente of van speciale rassen koeien, varkens enzovoort.

### Tropische producten

41. De productie van de meeste tropische producten krijgt door de economische crisis komende jaren een enorme slag te verwerken. De prijzen crashen en daarmee de meeste, zo niet alle, fairtrade initiatieven.
42. Fairtrade initiatieven gaan zich richten op het stimuleren van verbrede landbouw en landbouwdiversificering. Dat gaat dit jaar al gebeuren! En hopelijk vragen we de betreffende landen om hun eigen cultuur hierbij te bewaken. Want anders wordt het een nieuwe kolonisatiegolf.
43. Grote arealen in ontwikkelingslanden worden omgeploegd, zodat de prijzen weer naar een acceptabel niveau stijgen. Deze gronden worden ingezet om meer groente en fruit voor de lokale markten te verbouwen (Afrika), waardoor de prijzen daar dalen en honger direct bestreden wordt. Landgrabbers opgelet: U gaat geld verliezen!
44. Een nieuwe culinaire heroriëntatie van de eetcultuur gaat weer ontstaan in Afrika. Dat wordt een waanzinnig mooi proces!

### Boerenbedrijf en Landschap

45. Boerenbedrijven worden kleiner aangezien de prijzen fors gaan stijgen en de kwaliteit ook omhoog gaat.
46. Landschapskwaliteit gaat omhoog, enorme diversificering en trek van de stad naar het platteland. Versnippering wordt weer mooi.
47. Er ontstaat een enorm tekort aan landbouwers, tekort aan opleidingen voor landbouwers en de kwaliteit en kennis laat te wensen over.
48. Rondom de steden ontstaan kleine, maar zeer intensieve biologische landbouwbedrijfjes van 0,5-1 hectare waar stedelingen parttime boer worden of in groepsverband grotere percelen gaan verbouwen.
49. Landbouwers werken meer samen, waardoor een arbeidsverdeling en specialisering centraal staat. Ook zijn ze niet meer zelfstandig eigenaar van de grond, maar als collectief.
50. Teeltwisseling vindt plaats door te wisselen van grond met samenwerkende telers. Prijsafspraken en langdurige samenwerking tussen teler en consument zullen ontstaan.
51. Alle kleigronden zullen ontgaan worden van "koeien in de wei" en ingezet als producent van akkerbouwproducten.
52. Brede stroken natuur tussen de akkerbouwpercelen zullen ingezet worden als biologische bestrijder, waardoor er nauwelijks nog bestrijdingsmiddelen gebruikt hoeven te worden. Wellicht een uitkomst voor onze bijen.

## Bedrijfsleven en Industrie

53. Bedrijven verkleinen. Dat gaat door de gehele keten gebeuren. Van zaadveredelaar tot supermarkt. Er ontstaat een veel pluriformere keten die meer verschillende doelgroepen beleverd.
54. We doen het meer samen, zakelijk wordt samenlijk. Zonder elkaar lukt het niet meer.
55. De regio is onze basis. Mensen kennen ons en daarom willen ze iets van ons kopen.
56. Productiekosten stijgen. Niet door lonen want die gaan dalen, maar door grondstoffen. Hierdoor ontstaan nieuwe productiewijzen en wordt handmatig werk minder geschuwd dan nu.
57. Vervuiling en afval kost geld. Dat verminderen we dus!
58. Chemie gebruiken kost veel geld, dus is het verstandiger dichter bij het natuurlijke product te blijven. En hoef je ook niet onjuiste dingen te noemen in je marketing.
59. Grote industriële bedrijven worden opgesplitst in kleinere semi-industriële bedrijven die onderzoek gaan naar regionale en nationale verankering in zowel eetcultuur als productie en menselijke kennis.
60. Voedselzekerheid (en ook voedselkwaliteit) verschuift van industrieel naar ambachtelijk, van mondiaal naar regionaal.
61. Culinaire identiteit wordt belangrijker, Culinair gebruik, kwaliteit en consumentenbeleving worden de uitgangspunten van voedselproductie.

## Voedselplanning en ruimtelijke ordening

62. Voedselplanning wordt de toekomst. Zo goed als we zijn met plannen van de Nederlandse ruimte, zo goed worden we in het plannen van voedsel. De Bio-based economy staat hierbinnen centraal en u raad het al, de vercompostering drijft ruimtelijke herontwikkeling.
63. Een nieuwe serie ruilverkaveling gaat plaatsvinden.
64. Krimpende regio's zijn de eerste regio's die gaan experimenteren met deze nieuwe technische afhankelijkheden in het landelijk gebied. Drenthe wordt compostproducent van Friesland (met haar kleigronden). Ons Noorden wordt blij van de krimp, eindelijk ruimte voor groei.
65. Krimpregio's met kleigronden staan helemaal ten dienste van de grootschalige akkerbouwproductie.
66. Van landbouwers wordt geëist dat zij enkel nog biodiesel gebruikt voor haar productie. Daarmee kan zij onafhankelijk van de olieprijs produceren en productie zekerheid creëren.
67. De Nederlandse ruimtelijke ordening zal ingezet gaan worden om ook voedsel te plannen. Hieruit gaat een exporteerbaar plan ontstaan. De 2 iconen van Nederland smelten samen; landbouw en ruimtelijke ordening.

## Consumenten

68. Consumenten gaan weer participeren in de keten
69. Prijzen worden vele malen hoger, waardoor eten belangrijker wordt en consumenten veeleisender worden op het systeem.
70. Uiterlijk van grondstoffen wordt minder belangrijker gevonden. Een plekje mag weer. Maar smaak en inhoud belangrijker.
71. Kant-en-klare productie neemt af aangezien het gebruik van veel brandstoffen zeer duur wordt.
72. Supermarkten krijgen uiteindelijk minder macht, maar zullen zich meer op gezondheid, voedsel voor zieken of specialistische voeding richten. Dus drogisterij komt waarschijnlijk weer onder het dak van de supermarkt terecht.
73. Vertrouwen in de winkel en de keten wordt weer belangrijker. We gaan minder naar de supermarkt en meer naar de plaatselijke groenteboer en slager.
74. Consumenten gaan weer leren koken en zelfs jongere kinderen weten weer hoe een soep gemaakt moet worden.
75. Eten wordt niet meer weggegooid. En indien niet meer te gebruiken worden nieuwe toepassingen gevonden.