

Cynhadledd  
GWIR  
Fwyd  
a Ffermio  
CYMRU



WALES  
REAL  
Food  
& Farming  
Conference



# CYNHADLEDD GWIR FWYD A FFERMIO CYMRU 2023

1-3 Tachwedd

Coleg Cambria Llysfasi, Rhuthun

<https://wrffc.wales/>

[info@wrffc.wales](mailto:info@wrffc.wales)

X (Twitter): @wrffc23 / Instagram: @gwirfwyd

#WRFFC23

DIOLCH I'N NODDWYR:



Prifysgol Cymru  
Y Drindod Dewi Sant  
University of Wales  
Trinity Saint David

TIR  
GLAS

EEM  
FARMING  
SOLUTIONS



garden  
organic

garddio  
organig



PLANED

A CHEFNOGWYR:



PASTURE  
FOR LIFE

MANIFFESTO  
BWYD  
CYMRU



FOOD  
MANIFESTO  
WALES



Sustainable Food Trust  
A global voice for sustainable food and health

CYNIDR CONSULTING

**Dydd Mercher 1<sup>af</sup> Tachwedd**

	<b>Theatr darlithio</b>	<b>Y Waun / Yr Accre, Hwb Cymunedol</b>	<b>AG03 / AG04, Bloc Agri</b>	<b>AG01, Bloc Agri</b>
<b>10.00-11.00</b>	1. Croeso gan Elin Roberts, Coleg Cambria Siaradwr gwadd: Sarah Dickins			
<b>Egwyl</b>				
<b>11.30-12.30</b>	2. Y ffordd ymlaen i natur ac amaeth yng Nghymru*	3. Beth sydd angen i ni ei wneud i sicrhau digonedd o fwyd amrywiol a gynhyrchir yn lleol?	4. A yw'n bosibl rhedeg busnes garddwriaeth sydd yn gynaliadwy yn ariannol ac yn ecolegol yng Nghymru?	
<b>12.30-13.45</b>		5. Tyfu mewn hydroponeg: gwyddoniaeth neu ffuglen? <b>(12.35-13.05)</b>		
<b>13.45-14.45</b>	6. Prydau ysgol, gweithredu ar gyfer cenedlaethau'r dyfodol. Sut gallwn ni dyfu'r cynnydd?	7. Gwenyniaeth a'r gwenyn mêl du Cymreig	8. Defnydd tir ac adfer natur yn AHNE Bryniau Clwyd a Dyffryn Dyfrdwy	9. Arddangosfa prosesu hadau
<b>Egwyl</b>				
<b>15.00-16.00</b>	10. Llwybrau arloesol i ffermydd sirol	11. Pam mae angen ffrwythau cynhenid Cymreig arnom	12. Masnachwyr bwyd lleol: pam mae angen mwy arnom a sut y gallwn gyrraedd y nôd	13. Dadansoddi pridd
<b>Egwyl</b>				
<b>16.30-17.30</b>	14. Iaith a'r tir*	15. Camau dyfrllyd y gallwch eu cymryd ar y fferm i oroesi hinsawdd sy'n newid	16. Atebion gwrtait: systemau tail gwyrdd lluosflwydd ar gyfer amaethyddiaeth, natur a phobl	
<b>17.45-18.45</b>	17. Bywyd gwyllt: o erddi i dirweddau* Gydag Iwan Edwards			
<b>19.00</b>	Ffreutur: Swper ac adloniant gan Amazing Cloud			

\*Sesiwn yn gyfan gwbl neu'n rhannol yn Gymraeg

## Dydd Iau 2<sup>il</sup> Tachwedd

	<b>Theatr darlithio</b>	<b>Y Waun / Yr Accre, Hwb Cymunedol</b>	<b>AG03 / AG04, Bloc Agri</b>	<b>AG01, Bloc Agri</b>
<b>10.00-11.00</b>	18. Diffinio cynaliadwyedd o dan y Cynllun Ffermio Cynaliadwy newydd	19. Sgiliau bwyd a ffermio ar gyfer y dyfodol*	20. A allwn ni gynyddu mynediad at fwyd agroecolegol a chefnogi bywoliaeth dda ar yr un pryd?	
<b>Egwyl</b>				
<b>11.30-12.30</b>	21. Dysgu o bartneriaethau bwyd lleol	22. Pa dechnolegau sy'n addas i agroecoleg?	23. A allwn ni wneud gwlan yn adnodd cynaliadwy a gwerthfawr?	24. A ydy compostio cymunedol yn wastraff amser?
<b>12.30-13.45</b>		25. Tri deg pum mlynedd o ffermio organig ucheldirol ar raddfa fach <b>(12.35-13.05)</b>		
<b>13.45-14.45</b>	26. Allyriadau Ilaeth Cymru ac atebion mewn natur	27. Defnyddio planhigion meddyginiaethol a homeopathi i leihau gwrthfotigau a gwrthlyngyryddion synthetig	28. Cynhwysion hud ar gyfer tyfu cymunedol llwyddiannus	
<b>Egwyl</b>				
<b>15.15-16.30</b>	29. Sut olwg allai fod ar fframwaith sifil ar gyfer cydnerthedd (resilience) bwyd?  26. Prif wrandawyr yn adrodd yn ôl *			

\*Sesiwn yn gyfan gwbl neu'n rhannol yn Gymraeg

## Dyma ein pumed Gynhadledd!

Diolch i chi am ymuno â ni ar gyfer y Gynhadledd Gwir Fwyd a Ffermio arbennig hon. Rydym yn falch dros ben o fod yn ymweld â gogledd-ddwyrain Cymru am y tro cyntaf ac rydym yn ddiolchgar i Goleg Cambria, Campws Llysfasi am ein gwahodd.

Yn y bum mlynedd ers i ni yn gyntaf deimlo y byddai angen cynhadledd yn canolbwyntio ar wir fwyd a ffermio yng Nghymru, mae llawer wedi digwydd i roi pwysau ar ein system fwyd – pwy fyddai wedi dychmygu pandemig a rhyfel yn Ewrop, yn ogystal ag effeithiau cynyddol newid yn yr hinsawdd a newidiadau mewn polisi amaethyddol, amgylcheddol a bwyd? Fodd bynnag, mae systemau cynhyrchu bwyd lleol, agroecolegol ac organig yn parhau i ddarparu gobaith. Felly, rydym yn cynnig croeso cynnes iawn i chi i CGFFFC 2023, a gobeithiwn y byddwch chi'n mwynhau'r her a'r cyfleoedd y mae ein siaradwyr yn eu cyflwyno.

Tîm Gwir Fwyd a Ffermio Cymru.

## Dydd Mercher

### 1. Sesiwn iawn: Sarah Dickins

Croeso gan Elin Roberts, Pennaeth campws Llysfasi.

Yn dilyn hyn, ceir Sarah Dickins cyn-ohebydd arobryn y BBC, sydd yn awr yn gynghorydd economeg cynaliadwy ac yn ffermwr organig gyda'i gŵr. Enillodd eu cig oen a fagwyd ar borfa yn unig farciau llawn yng Ngwobrau *Great Taste* Urdd y Bwydydd Da 2023. Mae Sarah yn aelod o'r grŵp annibynnol Sero Net Cymru 2035, lle mae hi'n cyd-gadeirio'r Grŵp Her Bwyd. Bydd yn rhoi ei barn bersonol ynglŷn â'r heriau a'r cyfleoedd ar gyfer bwyd a ffermio yng Nghymru.

### 2. Y ffordd ymlaen ar gyfer ffermio a natur yng Nghymru

Cadeirydd: Carwyn Graves, Tir Glas

Siaradwyr: Rhys Evans, Rhwydwaith Ffermio er Lles Natur (RhFFLIN) Cymru; Menna Williams, Cyswllt Ffermio; Delyth Phillipps, Ymddiriedolaeth Bywyd Gwyllt Gogledd Cymru.

Mae nifer o adroddiadau a gyhoeddwyd yn ystod 2023 wedi ceisio dangos ei bod hi'n bosibl i ffermio yng Nghymru mewn ffordd sy'n

galluogi'r byd naturiol i ffynnu a darparu bywoliaeth i ffermwyr bywoliaeth. Ond mae cwestiynau yn parhau o hyd. Yn ystod y drafodaeth banel hon, bydd cyfle i glywed gan sefydliadau ffermio a chyrrff anllwyodraethol bywyd gwyllt ynglŷn â'r cyfleoedd a'r heriau yn y maes hwn, a byddwn yn ceisio dod o hyd i rai ohonynt.

### 3. Beth rydym ei angen i sicrhau digonedd o fwyd a chynnyrch amrywiol a gynhyrchwyd yn lleol?

Hwyluswyr: Ros Stockdale, Ardal o Harddwch Naturiol Eithriadol (AHNE) Bryniau Clwyd a Dyffryn Dyfrdwy; Nikki Giles, Flintshare CSA; Grace Mulhearn, Grŵp Bwyd Lleol Gogledd Cymru; Sue Lewis, Bwyd Cymunedol Dinbych.

Gwyddom fod llawer o resymau da ar gyfer bwyta bwyd a gynhyrchwyd yn lleol ac mae llawer o grwpiau ac unigolion ynghlwm â hyn. Byddem yn hoffi defnyddio'r sesiwn hon i ddog o hyd i ffyrdd i gyflawni mwy.

Ein cwestiynau ni yw: sut yr ydym yn creu ehangder o fewn i'r systemau bwyd lleol yr ydym yn eu rhagweld? Beth yw'r cyfleoedd a'r heriau o fwyhau? Sut ydym ni yn cael mynediad at y tir, yr adnoddau a'r bobl sydd eu hangen i greu systemau bwyd lleol gwydn?

#### **4. A yw hi'n bosibl rhedeg busnes garddwriaeth ariannol yn ogystal ag yn ecolegol hyfyw yng Nghymru?**

Cadeirydd: Kate McEvoy, Real Seeds

Siaradwyr: Lauren Simpson, Parc y Dderwen; Katherine Langton, Langtons Farm; Sarah Gould, Lantra.

Bydd y sesiwn yn agor gyda chyfraniadau gan aelodau ein panel, cyn ymgymryd â thrafodaeth a hwylusir ynglŷn â'r ffyrdd i wneud ein ffermydd yn fwy cynaliadwy yn economaidd, yn ogystal â chynaliadwy yn amgylcheddol.

#### **5. Tyfu mewn hydroponeg: gwyddoniaeth neu ffuglen? (Arddangosiad)**

Gyda Jozsef Vass, ymgynghorydd garddwriaethol annibynnol.

Bydd garddio hydroponig yn y cartref yn hanfodol wrthi ymestyn galluoedd amaethyddol y DU a gwella diogelwch bwyd, yn arbennig ar gyfer llysiau ffres. Gall rymuso unigolion i gyfrannu at gynaliadwyedd bwyd. Yn ychwanegol at hyn, gallai technolegau arloesol fel amaethyddiaeth fertigol fod yn effeithiol i leihau allyriadau mewn systemau bwyd, gan ei fod yn gydnaws â nodau hinsawdd.

Arddangosiad o system ar raddfa fechan sy'n addas ar gyfer ei defnyddio yn y cartref, ynghyd â thrafodaeth.

#### **6. Prydau bwyd ysgol, gweithredu ar gyfer cenedlaethau'r dyfodol. Sut y gallwn ni ehangu'r cynnydd?**

Cadeirydd: Sarah Dickins, Cymru Sero Net 2035

Siaradwyr: Edward Morgan, Castell Howell; Holly Tomlinson, Gweithwyr y Tir Cymru a Fferm Blas Gwent; Alex Cook, Bwyd Sir Gâr.

Cyflwyniad byr o'r prosiectau sy'n digwydd yn awr drwy Gymru, sy'n cael gwared â'r

rhwystrau a goresgyn yr heriau i adfywio'r system fwyd ysgol yng Nghymru. Mae'r rhain yn cynnwys Llysiau mewn Ysgolion, a phrosiect sy'n cael ei rhedeg gan Menter Môn, a Chynghorau Sir Gaerfyrddin a Mynwy. Yn dilyn hyn, bydd trafodaeth ynglŷn â thyfu cyfleoedd, a'r rôl y mae cymunedau ffermio yn ei chwarae.

#### **7. Gwenyniaeth a'r gwenyn mêl du Cymreig**

Cadeirydd: Rosie Evans, gwenynwr a myfyriwr MSc / PhD

Siaradwyr: Kirsty Williams, British Bee Company; Huw Evans, Cymdeithas Gwenynwyr De Clwyd; Wally Shaw, Cymdeithas Gwenynwyr Cymru

Mae'r wenynen fêl ddu Ewropeaidd *Apis mellifera mellifera* (AMM) yn isrywogaeth frodorol i Ynysoedd Prydain a Gogledd Ewrop. Yn dilyn dirywiad sylweddol yn ystod y 1900au cynnar, tybiwyd bod ein gwenynen frodorol wedi darfod – ac eto roedd cytrefi gwyllt yn goroesi mewn ardaloedd diarffordd yng Nghymru, Cernyw, Dyfnaint a'r Alban. Ers hynny, mae gwenynwyr ymroddedig, gan werthfawrogi ei nodweddiad unigryw, wedi gweithio i ddod â'r wenynen fêl addasedig leol yn ôl o ymyl y dibyn.

Mae'r drafodaeth banel hon yn archwilio ffyrdd o gadw a bridio AMM ar raddfa fasnachol ac fel hobi, ei swyddogaeth mewn arallgyfeirio ar ffermydd a thyddynnod, a'r rhan y gall chwarae yn nyfodol economïau gwledig a systemau bwyd gwydn, lleol.

#### **8. Defnydd tir ac adferiad natur yn Ardal o Harddwch Naturiol Eithriadol Bryniau Clwyd a Dyffryn Dyfrdwy**

Gydag aelodau tîm AHNE Bryniau Clwyd a Dyffryn Dyfrdwy

Mae Bryniau Clwyd a Dyffryn Dyfrdwy yn Ardal o Harddwch Naturiol Eithriadol a hynodrwydd

rhyngwladol sydd wedi'i llunio gan brosesau naturiol a dwylo cenedlaethau o ffermwyr a thirfeddianwyr dros filenia. Fodd bynnag, mae nodweddion arbennig yr AHNE o dan bwysau eithriadol drwy newid yn yr hinsawdd ac ymarferion rheoli tir. Ymunwch â ni ar gyfer gweithdy rhyngweithiol i ddysgu am bedwar prosiect sy'n digwydd yn yr AHNE, a gweithio gyda rheolwyr tir i helpu ymdrin â'r dirywiad ym myd natur. Mae'r testunau hyn yn cynnwys: ffermio ar gyfer y gylfinir; gwarchod ein hawyr dywyll; cadwraeth pori; a rheolaeth tir ar gyfer ansawdd dŵr.

## 9. Arddangosiad prosesu hadau

Gweithdy gyda Hwb Hadau Cymru

Mae chwyldro bwyd yn dechrau gyda hadau! Mae Hwb Hadau Cymru yn fenter gydweithredol o dyfwyr sy'n cydweithio i gynhyrchu a marchnata hadau llysiau a blodau – y cwbl wedi eu peillio yn yr awyr agored a'u tyfu yn agroecolegol yng Nghymru. Bydd yr arddangosiad hwn yn edrych ar rai o'r problemau a'r manteision o dyfu hadau yn lleol ar raddfa fasnachol fechan a dangos atebion cost isel i'w dyrnu a'u glanhau.

## 10. Llwybrau blaengar ar gyfer ffermydd sirol

Cadeirydd: Lucie Taylor, Gwasanaeth Cynghori Tir Cymunedol

Siaradwyr: Cyng. Jake Merriman, Cyngor Powys; Augusta Lewis, Ffermydd a Gerddi Cymdeithasol.

Ymunwch â Lucie Taylor wrth iddi drafod dau ddull newydd y mae Awdurdodau Lleol yn ymgymryd â nhw ar eu hystâd o ffermydd. Bydd Augusta Lewis yn rhannu cynlluniau Cyngor Sir Gaerfyrddin i droi fferm a fu'n fferm laeth yn fenter arddwriaethol sydd yn tyfu ar gyfer platiau'r cyhoedd. Bydd y Cynghorydd Jake Berriman yn siarad ynglŷn â sut mae ystâd ffermydd Powys a fframweithiau cynllunio yn newid i hwyluso a chynnal mentrau

garddwriaethol bychain. Mae'r ddau brosiect yn rhannu gweledigaeth i ddefnyddio asedau cyhoeddus presennol i helpu Awdurdodau Lleol gwrdd â thargedau sero net, cynyddu mentrau lleol a gwarchod cadwyni cyflenwi bwyd.

## 11. Pam oes angen ffrwythau treftadaeth arnom ni yng Nghymru?

Cadeirydd: Joey Hughes, Merched y Berllan

Siaradwyr: Carwyn Graves, Tir Glas; Ian Sturrock, Ian Sturrock a'i Feibion; Tom Adams, Tom the Apple Man

Yng Nghymru, mae 48% o'n hafalau yn cael eu mewnfario ar hyn o bryd. Bydd y sesiwn rhyngweithiol hon yn archwilio sut y gallem ni symud tuag at gynhyrchu ffrwythau sy'n blasu'n wych a gwneud Cymru yn fwy hunangynhaliol. Mae Cyfarwyddwyr ac aelodau Wales Heritage Orchards Cyf. yn trafod amrywiadau Cymreig, y tueddiadau diweddaraf a hwsmonaeth gyffredinol, yn ogystal â beth sy'n digwydd mewn perllannau treftadaeth drwy Gymru.

## 12. Masnachwyr bwyd lleol: pam yr ydym ni angen mwy ohonynt a sut y gallwn ni gyrraedd y fan honno

Cadeirydd: Julia Kirby-Smith, Better Food Traders

Siaradwyr: Abi Marriott, Pembrokeshire Fresh Food Vending / PLANED; Chris Kameen, The Vale Grocer; Jo da Silva, Hybiau Bwyd Cymunedol / Rhwydwaith Bwyd Agored; Seb Mayfield, Ooooby.

Mae manwerthwyr a chyfanwerthwyr annibynnol yn chwarae rhan bwysig yn y symudiad tuag at system fwyd decach a mwy cynaliadwy, gan eu bod yn gallu gweithredu mewn ffordd sy'n cynhyrchu llai o filltiroedd bwyd ac effeithiau amgylcheddol, ac sy'n

anfon mwy o arian yn ôl at y ffermwyr a'r cymunedau lleol.

Bydd y sesiwn hon yn edrych ar fuddion y masnachwyr bwyd annibynnol a'r heriau a'r cyfleoedd y maen nhw yn eu hwynebu. Byddwn yn dadansoddi moeseg ac ymarferoldeb gwerthu bwyd lleol, bwyd sy'n gyfeillgar i'r blaned – o dyfu a tharddu, at gadwyni cyflenwi a modelau busnes, at gyrraedd a chadw cwsmeriaid. Yn ogystal, byddwn yn trafod sut y gallwn ni gefnogi mwy o fanwerthwyr bwyd lleol i ffynnu.

### **13. Dadansoddi pridd**

Gyda Tony Little, Sustainable Farming Consultancy ac Alma Joensen, Caeriad

Sgwrs ac arddangosiad ymarferol ynglŷn â'r amrediad o brofion pridd sydd ar gael (rhai biolegol yn ogystal â rhai sy'n dadansoddi yn gemegol) a'u haddasrwydd a'u dibenion. Bydd amllder profi, dehongliad a chyfyngiadau hefyd yn cael eu trafod.

### **14. Yr iaith a'r tir**

Gyda Dei Tomos, awdur a darlledwr; ac Elinor Gwynn, amgylcheddwr, ymchwiliwr a bardd

Mae perthynas agos rhwng diwylliant yr iaith Gymraeg a'r tir, sy'n aml yn dod i'r amlwg mewn trafodaethau am y Gymru wledig. Yn y sesiwn hon, byddwn yn archwilio'r cysylltiadau rhwng yr iaith a'r tir yng Nghymru, a pham y mae'r rhain o bwys i bobl.

### **15. Camau gweithredu gyda dŵr y gallwch chi eu defnyddio ar y fferm i ymdrin â newid yn yr hinsawdd**

Cadeirydd: Tom Johnstone, Tirweddau Cymru

Siaradwyr: Bev Dyer, Cyfoeth Naturiol Cymru; Rhys Evans, RhFFLIN Cymru; Sam Kenyon, Fferm Glanllyn a RhFFLIN Cymru.

Gyda gaeafau tynerach a gwlypach a thywydd sych mwy aml yn yr haf, ni fu'r angen erioed yn fwy i reoli dŵr ar raddfa'r dirwedd a'r fferm.

Yn y sesiwn hon, byddwn yn clywed gan arbenigwyr mewn dylunio rheoli dŵr, ffermwyr a gwneuthurwyr polisi ynglŷn â rheoli llifogydd yn naturiol a dulliau eraill yn seiliedig ar natur tuag at reoli maintioli dŵr, ansawdd dŵr a chynefinoedd gwlyb. Byddwn yn edrych ar gamau ymarferol y gall pobl eu cymryd a'r buddion lawer a gynigir gan ymarferion o'r fath.

### **16. Atebion gwrtaith: systemau gwrtaith gwyrdd lluosflwydd ar gyfer amaethyddiaeth, natur a phobl**

Cadeirydd: Tilly Gomersall, Ecodyfi

Siaradwyr: Clo Ward, Ecodyfi; Emma Maxwell, Ash & Elm Horticulture.

Mae'r prosiect Gwrteithiau Gwyrdd Lluosflwydd (GGLI) yn anelu at gynnig ffordd o leihau costau mewnbwn y fferm, gostwng allyriadau nwyon tŷ gwydr a chynyddu gorchudd coed a bioamrywiaeth. Mae GGLlau yn gallu cael eu tyfu mewn "ardaloedd bio-wasanaeth" amrywiol lle mae dail yn cael eu cynaeafu a'u hychwanegu at dir cynydau.

Byddwn yn egluro'r dechneg, rhoi'r canlyniadau cychwynnol o dreialon tyfwyr a chasglu syniadau ar gyfer y dyfodol.

### **17. Bywyd Gwyllt: o erddi at dirweddau**

Gydag Iwan Edwards, o Ymddiriedolaeth Bywyd Gwyllt Gogledd Cymru, ond mae'n debyg yn fwy adnabyddus i wylwyr S4C fel un o gyflwynwyr *Garddio a Mwy*.

Dydd Iau

### **18. Diffinio cynaliadwyedd o dan y Cynllun Ffermio Cynaliadwy newydd**

Cadeirydd: Adele Jones, Ymddiriedolaeth Bwyd Cynaliadwy

Siaradwyr: Andrew Tuddenham, Cymdeithas y Pridd Cymru; Holly Tomlinson, Gweithwyr y Tir Cymru; Steven Jacobs, Fforwm Organig Cymru a Ffermwyr a Thyfwyr Organig CBC.

Gyda manylion y Cynllun Ffermio Cynaliadwy eto i'w rhyddhau, byddwn yn archwilio'r graddau y mae Llywodraeth Cymru yn cefnogi "nwyddau cyhoeddus", sy'n ymwneud â'r hinsawdd, natur ac effeithiau cymdeithasol. Byddwn hefyd yn asesu ei effaith debygol ar wahanol sectorau ffermio.

### **19. Sgiliau'r dyfodol mewn bwyd a ffermio**

Cadeirydd: Robyn Lovelock, Uchelgais Gogledd Cymru

Siaradwyr: Einir Williams, Cyswllt Ffermio; Rhodri Owen, Coleg Glynllifon; Joe Muallt, Coleg Cambria Llysfasi; Carwyn Graves, Tir Glas; Ian Rappel, Coleg y Mynydd Du.

Bydd panelwyr o brif ddarparwyr addysg a hyfforddiant drwy Gymru yn rhannu eu persbectifau ynglŷn â sut maen nhw'n adeiladu gweithlu bwyd a ffermio yn y dyfodol. Byddan nhw'n archwilio sut mae pob darparwr yn ymgysylltu a chefnogi dysgwyr i wynebu'r cyfleoedd a'r heriau sy'n dod i gyfeiriad y sectorau o ganlyniad i newid gwleidyddol, cymdeithasol, technolegol ac amgylcheddol.

### **20 A allwn ni gynyddu mynediad at fwyd agroecolegol a chynnal bywoliaethau da?**

Cadeirydd: Lydia Dibben, Primrose Market Garden

Siaradwyr: Natalie Rouse, bic-innovation; Amber Wheeler (ar ran Synnwyr Bwyd Cymru);

Abel Pearson, Glasbren; yr Athro Angelina Sanderson Bellamy, Prifysgol Gorllewin Lloegr.

Trafodaeth ynghylch a allwn ni ehangu'r mynediad at fwyd a gynhyrchwyd yn agroecolegol, a sut y gallwn ni wneud hyn, a hynny ar yr un pryd â chynnal bywoliaethau. Bydd y sesiwn hon yn dechrau drwy osod yr olygfa o ddiffyg cynyddol o ficrofaethynnau yng Nghymru a'r angen am fwyd da i bawb. Bydd yn edrych ar beth sy'n cael ei wneud gan arddwyr marchnad a ffermydd wedi'u cefnogi gan y gymuned (CSA), a beth sydd yn cael ei dreialu i gael llysoiau agroecolegol i ysgolion cynradd, yn ogystal â gweithio i ddarparu bwyd sy'n gyfeillgar i natur a'r hinsawdd i bawb.

### **21. Dysgu oddi wrth bartneriaethau bwyd lleol**

Cadeirydd: Katie Palmer, Synnwyr Bwyd Cymru

Siaradwyr: Alex Cook, Bwyd Sir Gâr; Emily Woodward-Esseen, Bwrdd Iechyd Prifysgol Betsi Cadwaladr; Dafydd Jones, Menter Môn.

Mae Partneriaethau Bwyd yn gyfle i ail gydbwysio systemau bwyd lleol i'w gwneud hi'n haws i gymunedau gael mynediad at fwyd lleol, blasus, maethlon mewn ffordd sy'n hyrwyddo gwell iechyd a llesiant, cefnogi'r economi leol ac sy'n dda ar gyfer y blaned.

Yn y sesiwn hon, ceir trafodaeth ynglŷn â sut i greu partneriaethau llwyddiannus, a sut y mae'r partneriaethau hyn yn gallu cefnogi gweithredu ar gyfer dull yn seiliedig ar le er mwyn cael systemau bwyd lleol gwydn.

### **22. Pa dechnoleg sy'n addas ar gyfer agroecoleg?**

Hwyluswyr: Pat Thomas a Lawrence Woodward, A Bigger Conversation.

Mae technolegau newydd yn cael eu datblygu ar gyfer amaethyddiaeth ar raddfa gynyddol, gyda llywodraethau a busnesau yn dweud wrth ffermwyr eu bod nhw yn angenrheidiol ar gyfer



dyfodol cynaliadwy. Ond a yw hyn yn wir? Ymunwch â ni yn y gweithdy hwn sy'n trafod pa dechnolegau sy'n addas ar gyfer amaethecoleg a pha rai nad yw'n addas. Disgwylwch drafodaethau bywiog, sy'n dod â ni yn nes at ddatblygu cyfres o feini prawf a fydd yn helpu ffermwyr a thyfwyr wneud penderfyniadau ynglŷn â mabwysiadu technolegau unigol ar eu ffermydd.

### **23. A allwn ni wneud gwlan yn adnodd cynaliadwy a masnachol hyfyw?**

Cadeirydd: Gill Britten, Gwlangollen

Siaradwyr: Roger Payne, Baavet; Ros Stockdale, AHNE Bryniau Clwyd a Dyffryn Dyfrdwy.

Mae ffermio ar yr ucheldir yn dibynnu yn helaeth ar ddefaid Cymreig gwydn, ond mae prisiau gwlan wedi gostwng yn ystod y blynyddoedd diweddar, ac nid ydyn nhw bellach yn talu am bris y cneifio, ac mae hyn yn angenrheidiol ar gyfer iechyd yr anifail. Defnyddiwyd gwlan yn helaeth ar un cyfnod i wneud carpedi. Mae gwlan Cymreig yn wydn ac yn amlbwrpas ac mae nifer o sefydliadau yn datblygu ffyrdd amgen o ddefnyddio'r adnodd gwerthfawr hwn.

Ymunwch â ni i glywed gan rai prosiectau – Gwlangollen, Baavet, ac eraill. Byddwn yn trafod rhai o'r cyfleoedd a'r rhwystrau i wneud gwlan yn adnodd gwerthfawr sy'n darparu incwm sydd fawr ei angen unwaith eto.

### **24. A yw compostio cymunedol yn wastraff amser?**

Gweithdy gyda: Fin Jordão, Criw Compostio.

Mae'r Criw Compostio yn rhannu eu stori a'u gweledigaeth, ac yna yn gofyn i chi archwilio'r potensial trawsnewidiol o gompostio a pha ymarferion a phrosesau y gall gynnig i'ch prosiectau bwyd ffermio.

Bydd casgliad o samplau compost a gynhyrchwyd drwy ddefnyddio gwahanol ddulliau compostio, bagiau o'n compost yn cael eu cynnig ar sail rhodd, llyfrgell gyfeiriol i'w phori a chopi o'n dolenni ar gyfer cael adnoddau ychwanegol. Rydym yn awyddus i ddatblygu sgysiau ynglŷn â chompostio oddi wrth ddewisiadau'r defnyddwyr ynglŷn â pha finiau i'w prynu a beth i'w wneud ynglŷn â llygod mawr i adeiladu partneriaeth ac ymgysylltu â gofal y pridd yn ei ystyr ehangach.

### **25. Pymtheg mlynedd ar hugain o ffermio organig ar yr ucheldir ar raddfa fechan**

Gyda Martin Peck, Fferm Tŷ'n Fedw.

Mae Martin wedi ffermio ar lannau Llyn Efyrrwy ers 1988, gan gynhyrchu cig oen a chig eidion a oedd yn cael ei werthu yn uniongyrchol i gwsmeriaid. Ceir cyflwyniad sleidiau o'r fferm, yr anifeiliaid, y coed a'r ardd, ac adeiladu'r tŷ sy'n ffurfio'r cefndir i gwestiynu'r rhwystrau diangen o dyfu bwyd, tra bod fframwaith ariannol diffygiol yn ffafrio methiant yn yr hinsawdd. A yw arian y byd yn anghytuno â gwyddoniaeth hinsawdd a synnwyr cyffredin?

### **26. Allyriadau Ilaeth Cymru ac atebion natur**

Cadeirydd: Steven Jacobs, Ffermwyr a Thyfwyr Organig CBC.

Siaradwyr: Stephen Johnson, ffermwr; Lee Truelove, First Milk; Neil Nicholas, Campws Gelli Aur; Adele Jones, Ymddiriedolaeth Bwyd Cynaliadwy.

Yn y sesiwn hon, byddwn yn edrych ar ffermydd Ilaeth Cymru a'r heriau o redeg busnes ffermio sy'n hyfyw ac yn amgylcheddol gynaliadwy. Byddwn yn sgwrsio gydag ymarferwyr profiadol, gan gynnwys ffermwyr Ilaeth, peiriannydd gwyddonol ac addysgwr, a phrif weithredwr sy'n gweithio ynglŷn â sut y gall metrigau'r system fwyd weithio i gynhyrchwyr bwyd.

Dewch i'n helpu ni i archwilio pynciau fel cylchredau maethynnau, casglu data a meincnodi.

### **27. Sut mae ffermwyr Cymru yn defnyddio planhigion meddyginiaethol a homeopathi ar y fferm i leihau gwrthfotigau a gwrthlyngryddion synthetig**

Cadeirydd: Chris Aukland MRCVS, Whole Health Agriculture

Siaradwyr: Sarah Hammond, Glyn Arthur Farms; Jane Dobson, Broadstone Rare Breeds; Liz Morgan, Ffynnon Dderw

Yn awr yn fwy nag erioed, rydym ni angen systemau cyfannol sy'n meithrin bywiogrwydd a gwydnwch mewn da byw a chnydau, ac sy'n gwarchod iechyd amgylcheddol a bwyd. Mae dulliau iechyd naturiol a traddodiadol wedi cael eu hanwybyddu ers tro byd, ac rydym yn awr yn gweld yr effeithiau trychinebus sy'n cael eu gosod ar ein tir a'n dŵr drwy driniaethau cemegol confensiynol a'r gordefnydd o wrthfotigau.

Bydd y sesiwn hon yn cynnwys cyngor milfeddygol a rhannu profiadau ymarferol ffermwyr Cymru sydd yn dibynnu ar y dulliau naturiol hyn i adeiladu iechyd a gwydnwch cadarn yn eu da byw, gan leihau'r angen am wrthfotigau a gwrthlyngryddion synthetig.

### **28. Cynhwysion hud ar gyfer tyfu llwyddiannus yn y gymuned**

Cadeirydd: Fiona Taylor, Garden Organic

#### **Dydd Gwener: teithiau maes**

Mae'r gynhadledd yn dod i ben gyda chyfres o ymweliadau i fusnesau a phrosiectau lleol diddorol iawn. Mae Llaethdy Pentrefelin, Canolfan Sgiliau Coetir, Perllan a Gardd Cymunedol Aunt Rosa a Chaffi Cymunedol O'r Ddaear i gyd yn edrych ymlaen at fynd â ni o amgylch eu busnesau a'u prosiectau.

Cofiwch wisgo yn addas – yn barod ar gyfer mwd, glaw, oerfel, ac o bosibl, haul!

Manylion: <https://wrffc.wales/cynhadledd-2023-conference/teithiau-maes-field-visits-2023/>.

Siaradwyr: Nikki Giles, Flintshare CSA; Katherine Saxby, Bwyd Bendigedig Wrecsam; Sarah Collick, Ffermydd a Gerddi Cymdeithasol

Gwyddom pan fo'r cwbl yn iawn y gall prosiect tyfu roi synnwyr o ddiben a pherthyn i gymunedau ac unigolion. Mae'n dod â hwyl a bwyd ffres i'r bobl sydd ynghlwm ag ef ac mae o fudd i'r amgylchedd ehangach. Bydd ein panel yn archwilio'r ffactorau sy'n darparu cymunedau gydag offer, sgiliau ac asiantaeth.

### **29. Sut beth fyddai fframwaith gwydnwch sifil petai un gennym?**

Gyda Tim Lang, Centre for Food Policy, City, University of London

Mae'r gair 'gwydnwch' – sef gallu peth i adfer wedi ysgytwad – wedi ymddangos mewn systemau bwyd o feysydd ffiseg / mecaneg drwy ecoleg. Bydd y sgwrs hon yn amlinellu'r dewisiadau bras ar gyfer gwydnwch bwyd, gan ofyn cwestiynau ynglŷn â swyddogaeth y wladwriaeth, cymdeithas sifil a busnes. A yw gwydnwch bwyd yn fater o barhau cyflenwadau bwyd, beth bynnag y gost neu gan bwy neu sut? Mae llawer yn dibynnu ar natur yr ysgytwadau, ai dychwelyd i normalrwydd yw'r nod, ac a yw systemau bwyd Cymru (neu'r DU) yn cael eu barnu yn rhai gwydn? Gallai rôl cymdeithas sifil fod yn arbennig o bwysig.

### **30. Prif Wrandawyr**

Adolygiad o'r Gynhadledd gyda David Ashford, Llywodraeth Cymru; Amber Wheeler a Jane Powell, CGFFFC.