

Resilient
Green Spaces
Mannau
Gwyrdd Gwydn



Mynediad y Gymuned at Ffermydd a Thir

Astudiaeth Achos Sir Gâr
Mannau Gwyrdd Gwydn

Social Farms
& Gardens
Ffermydd a Gerddi
Cymdeithasol



DEVELOPMENT TRUSTS
ASSOCIATION WALES
CYMDEITHAS YMDDIRIEDOLAETHAU
DATBLYGU CYMRU
Community Enterprise | Community Assets
Menter Gymunedol | Asebau Cymunedol



(SHARED ASSETS)



School of Geography
and Planning
Ysgol Daearyddiaeth
a Chynllunio

Lleoleiddio caffael cyhoeddus ac adfywio

fferm cyngor yn Sir Gaerfyrddin

Mae Cynghair Gweithwyr y Tir a Shared Assets wedi ymuno i ddod o hyd i ffyrdd o wireddu heriau a chyfleoedd mynediad i dir i newydd-ddyfodiaid a chymunedau lleol sydd â diddordeb mewn ffermio ac arferion tyfu amaetholegol fel rhan o'r prosiect Mannau Gwyrdd Gwydn. Bwriad y cyfasiadaethau achos yw arddangos ymarfer da presennol ymhlith grwpiau amrywiol yng Nghymru, yn ogystal ag esbonio sut y maen nhw wedi ceisio mynd i'r afael â rhai o'r rhwystrau y maen nhw wedi eu hwynebu ar y daith, er mwyn ysbrydoli eraill allai fod ar daith debyg.

Teimlwyd effaith negyddol pandemig Covid ar fynediad pobl at fwyd ffres yn fawr ar draws sawl rhan o'r DU, ac yn Sir Gaerfyrddin, profodd i fod yn gatalydd ar gyfer dod â grŵp o bartneriaid at ei gilydd oedd â diddordeb mewn cydweithio i adeiladu system fwyd leol fwy gwydn. Gan weithio gydag amrywiaeth eang o randdeiliaid o ar draws system fwyd llawr gwlad y sir drwy Rwydwaith Bwyd Sir Gâr, mae Bwyd Sir Gâr wedi datblygu Strategaeth Fwyd gyda'r Bwrdd Gwasanaethau Cyhoeddus Lleol sy'n gosod allan gweledigaeth feiddgar ar gyfer cynyddu caffael lleol cynaliadwy ar gyfer yr ardal. Mae'r astudiaeth achos hon yn amlinellu'r cynnydd y mae'r grŵp wedi'i wneud hyd yn hyn, eu cynlluniau at y dyfodol, a'r cyngor y bydden nhw'n ei gynnig i ardaloedd eraill sydd â diddordeb mewn gwneud rhywbeth tebyg.

Pwy fu'n cymryd rhan?

Ym mis Chwefror 2021 llwyddodd staff yng Nghymdeithas Gwasanaethau Gwirfoddol Sir Gaerfyrddin i ennill cyllid gan Gronfa Lliniaru Tlodi Bwyd Cymru i ddatblygu Rhwydwaith Bwyd Sir Gâr, i gael mwy o gynnyrch ffres i mewn i wasanaethau bwyd argyfwng, a gwneud cais i ddod yn aelod o Leoedd Bwyd Cynaliadwy.

Fe ddaethon nhw ag amryw o grwpiau gwahanol at ei gilydd sy'n gweithio yn y sectorau cyhoeddus, preifat a gwirfoddol i gefnogi'r gymuned leol i gael mynediad i fwyd mewn gwahanol ffyrdd. Mae dros 100 o sefydliadau bellach yn aelodau o'r rhwydwaith hwn, wedi eu grwpio'n glystyrau yn cynnwys tyfwyr cymunedol, cynhyrchwyr bwyd cynaliadwy masnachol, cogyddion sy'n bleidiol i gadwyni cyflenwi bwyd byr, mentrau bwyd cymunedol a gwasanaethau lliniaru tlodi ehangach. Bwyd Sir Gâr yw'r bartneriaeth bwyd lleol strategol gafodd ei ddatblygu i weithredu uchelgais y sir i ddod yn aelod o Fannau Bwyd Cynaliadwy. Mae Rhwydwaith Bwyd Sir Gâr yn rhanddeiliad yn y grŵp yma, ynghyd ag eraill sy'n cynnwys Cyngor Sir Gaerfyrddin, Cyfoeth Naturiol Cymru, Bwrdd Iechyd Prifysgol Hywel Dda, Prifysgol Cymru, y Drindod Dewi Sant, Ffermydd a Gerddi Cymdeithasol, Cymdeithas Gwasanaethau Gwirfoddol Sir Gaerfyrddin, a Bwydydd Castell Howell, ac mae'r bartneriaeth gyfan yn cael ei chefnogi gan y Bwrdd Gwasanaethau Cyhoeddus.

Beth oedd eu hamcanion?

Mae gan Fwyd Sir Gâr nifer o brif amcanion dan yr ymbarél eang o adeiladu system fwyd lleol sy'n fwy cynaliadwy a mwy gwydn. Un nod yw cefnogi cynyddu cynhyrchu ffrwythau a llysiau yn lleol i wneud cadwyni cyflenwi'n fyrrach - ar hyn o bryd dim ond 6% o'r ffrwythau a'r llysiau sy'n cael eu prynu i'r sector gyhoeddus yng Nghymru sy'n cael ei dyfu yng Nghymru, o gymharu â chanran llawer uwch o fathau eraill o fwyd (e.e. 94% o gynnyrch llaeth a 76% o gig a dofednod). Bydd hyn yn cael ei wneud drwy hyfforddi mwy o ffermwyr amaetholegol a thyfwyr cymunedol. Nod arall yw gweithio tuag at gydraddoldeb mynediad i fwydydd lleol ffres, heb eu prosesu a dwys mewn maeth drwy fynd i'r afael â thlodi bwyd a hybu faint o'r bwyd yma sy'n dod at ddarparwyr bwyd

cymunedol fel banciau bwyd gan fod teimlad bod llawer o'r bwyd sydd ar gael drwy'r gwasanaethau hyn ddim yn cefnogi iechyd tymor hir pobl. Mae mynd i'r afael â newid yn yr hinsawdd ac effaith amgylcheddol negyddol systemau cynhyrchu bwyd prif ffrwd presennol, yn ogystal â gweithio tuag at adfer natur a dyheadau sero net, yn set arall o flaenoriaethau, felly roedd cefnogi tyfwyr amaetholegol lleol i ffynnu drwy ehangu eu marchnadoedd potensial hefyd yn cael ei ystyried yn allweddol. Gallai hyn yn ei dro arwain at ailgylchu 'punt Sir Gaerfyrddin' a chefnogi'r economi leol ehangach, a chyfrannu at ymrwymiad Cyngor Sir Gaerfyrddin, yn ystod tymor 5 mlynedd y cabinet hwn (sydd â 4 blynedd arall i fynd), i symud caffael lleol o 53% i 70%.

Beth lwyddon nhw i'w wneud?

Gan adeiladu ar y gwaith y bu aelodau'n ei wneud gyda'i gilydd ar ddarpariaeth bwyd brys yn ystod pandemig Covid, drwy broses o gyd-gynhyrchu gyda'i aelodau, fe ddatblygodd Rhwydwaith Bwyd Sir Gâr weledigaeth ar y cyd ar gyfer y rhwydwaith sydd â phum prif elfen: lliniaru tlodi bwyd, galluogi cymunedau i dyfu, coginio a rhannu bwyd maethlon, cadw a gwella ecosystemau, gwarchod y data, a chynyddu ffyniant. Llwyddodd Bwyd Sir Gâr hefyd i ddod yn bartneriaeth bwyd mwyaf cynaliadwy'r sir, y seithfed aelod o Lefydd Bwyd Cynaliadwy yng Nghymru ym mis brill 2022.

Cynhaliodd Rhwydwaith Bwyd Sir Gâr arolwg bwyd gyda thrigolion a sefydliadau lleol i weld beth oedd ei angen, yn eu barn nhw, ar gyfer system fwyd fwy gwydn - roedd pobl a ymatebodd yn angerddol am yr angen i gynyddu argaeledd bwyd ffres a lleol a gallu cael mynediad i fannau ar gyfer tyfu.



*Casglu llysiau wedi eu tyfu'n lleol yn Sir Gâr
(Llun gan: Fwyd Sir Gâr)*

Gyda'r wybodaeth hon gan y gymuned, yn ogystal â gweledigaeth Rhwydwaith Bwyd Sir Gâr a Bwyd Sir Gâr, mae mentrau mwy ymarferol wedi cael eu sefydlu er mwyn cwrdd ag amcanion cyffredin yr ardal.

Drwy'r prosiect Mannau Gwyrdd Gwydn llwyddodd Bwyd Sir Gâr i beilota 'hyb caffael bwyd cynaliadwy' yn Llanelli, gan gysylltu cynhyrchwyr ar raddfa fach sy'n defnyddio arferion cyfeillgar i'r amgylchedd ar gyfer tyfu ffrwythau a llysiau gyda chwsmeriaid y sector cyhoeddus. Roedd hyn yn golygu cydgrynhoi cynnyrch gan 10 o dyfwyr amaetholegol ar raddfa fach (neu'r rhai sydd ar y daith i fod yn amaetholegol drwy hyfforddiant) i gyflenwi amrywiaeth o leoliadau awdurdod lleol. Mae'r rhain wedi cynnwys cartref gofal preswyl i'r henoed yn Llandeilo - Awel Tywi, ysgol gynradd ac ysgol uwchradd yn Llanelli a chaffi Parc Gwledig Pembre, yn ogystal â siop bapurau newydd mewn ysbyty yn Llanelli. Y syniad yw, os yw'r bwyd ffres, lleol hwn yn blasu'n well na'r bwyd oedd yn cael ei gaffael yn flaenorol, bydd pobl yn bwyta mwy ohono, a hynny nid yn unig yn gwella eu hiechyd, ond yn cefnogi'r economi a'r amgylchedd lleol hefyd. Mae caffael y sector cyhoeddus hefyd yn cynnig cyfleoedd i gael mynediad mwy cyfartal i fwyd dwys mewn maeth drwy ddefnyddwyr gwasanaethau cyffredinol fel plant ysgol.

Yn wir, mae 'Bwydlen Cenedlaethau'r Dyfodol' yn cael ei datblygu ar hyn o bryd i geisio alinio bwydlenni bwyd ysgol a chaffael gydag amcanion Deddf Llesiant Cenedlaethau'r Dyfodol (Cymru) 2015.

Un o'r syniadau mwyaf cyffrous i ddod allan o Rwydwaith Bwyd Sir Gâr a Bwyd Sir Gâr hyd yn hyn, fyddai'n adeiladu ar yr enghreifftiau peilot blaenorol, yw cynnig i ail-bwrpasu fferm cyngor i ddarparu bwyd lleol, ffres, wedi'i gynhyrchu'n gynaliadwy ar gyfer y plât cyhoeddus. Y cynllun fyddai rhoi isadeiledd, cyfarpar a staff medrus yn eu lle i ddatblygu model o safle cynhyrchu ffrwythau a llysiau ar raddfa marchnad i gae, fyddai nid yn unig yn adfywio ac yn sicrhau hyfywedd tymor hir ased awdurdod lleol sydd wedi dod ar gael yn ddiweddar, ond hefyd i gyfrannu at nifer o amcanion polisi'r cyngor, gyda'r potensial i weithredu fel enghraifft i ardaloedd eraill ei dilyn. Unwaith y byddai wedi'i sefydlu, byddai gan y safle ardd fasnachol amaethecolegol dim-palu, ac ardaloedd ehangach wedi eu trin, ar raddfa cae, o 3-5 erw ar y dechrau. Ymhen amser, gallai'r ardd fasnachol gynhyrchu 7 tonnell fetrig o fwyd bob blwyddyn, digon i ddarparu ar gyfer prydau bwyd ysgol tua 500 o blant. Yn ogystal â darparu cyfleoedd cyflogaeth newydd a marchnadoedd i dyfwyr lleol, byddai sesiynau hyfforddi a gwirfoddoli yn cael eu cynnal ar gyfer amrywiaeth eang o grwpiau lleol, yn cynnwys plant ysgol a phobl sy'n elwa o gynlluniau rhagnodi cymdeithasol. Mae cynlluniau hefyd i sefydlu cylch peiriannau ar gyfer cynhyrchwyr ar raddfa fach, yn ogystal â'r 'Llyfrgell Pethau' amaethyddol sydd eisoes wedi'i sefydlu'n lleol ar gyfer cyfarpar hanfodol fel hofiau olwynion, tractor dwy olwyn, tilther, planwyr a hadwyr.



*Lluniau o'r mentrau peilot yn Sir Gaerfyrddin
(diolch i: Fwyd Sir Gâr)*

Mae cais wedi ei wneud am gyllid pellach i ehangu'r amrediad o eitemau yn y llyfrgell fel bod mwy yn addas ar gyfer amaethyddiaeth ar raddfa caeau.

Yn olaf, mae strategaeth fwyd a chynllun gweithredu ar gyfer Sir Gaerfyrddin yn awr yn cael ei ddrafftio ar gyfer y Bwrdd Gwasanaethau Cyhoeddus er mwyn parhau i sicrhau bod modd cydlynu a mesur, mewn modd holistig, y gwaith traws-sectorol sy'n cael ei wneud o gwmpas bwyd yn yr ardal, a hynny er mwyn darparu: "bwyd iach sydd wedi'i gynhyrchu'n gynaliadwy ar gyfer pawb; gwell bywoliaethau a diogelwch economaidd i gynhyrchwyr lleol; a chefnogi pontio at gynhyrchu bwyd amgylcheddol atgynhyrchiol." Mae Bwyd Sir Gâr hefyd wedi bod yn llwyddiannus i sicrhau mynediad cynaliadwy a chyfiawn i fwyd iach gafodd eu cynnwys fel amcanion yng Nghynllun Llesiant newydd y cyngor.

Drwy'r gwaith hwn, mae Rhwydwaith Bwyd Sir Gâr a Bwyd Sir Gâr yn dechrau ailgysylltu mwy o bobl yn Sir Gaerfyrddin gyda'r tir a'r amgylchedd o'u cwmpas, naill ai'n uniongyrchol drwy eu cynlluniau i wella cyfleoedd tyfu cymunedol, neu'n anuniongyrchol drwy gynyddu'r ddarpariaeth o fwyd lleol, ffres sy'n blasu'n wych.

Pa rwystrau wnaethon nhw eu hwynebu a sut wnaethon nhw geisio mynd i'r afael â'r rhain?

Mae'r system bresennol o gaffael cyhoeddus yn gymhleth, ac yn aml yn amhosibl i gynhyrchwyr ar raddfa fach gael i mewn iddo. Felly, bu'n rhaid gweithio gyda chynhyrchwyr i gyfateb y cyflenwad a'r galw a meddwl mewn ffyrdd newydd ac arloesol, a gweithio gyda'r tîm caffael yn yr awdurdod lleol i archwilio ffyrdd o integreiddio cyflenwad cynhyrchwyr ar raddfa fach i gontractau presennol, neu drwy ddulliau amgen megis caffael dynamig neu dendrau 'is-lotio', er mwyn iddyn nhw beidio bod mor fawr ac felly bod yn fwy hygyrch i gydweithfeydd llai o gynhyrchwyr. Mae mwy o waith i'w wneud i sicrhau bod y gwersi a'r sgiliau sy'n dod allan o'r gwaith hwn yn gallu cael eu rhannu'n ehangach i helpu eraill fyddai'n hoffi cael mwy o fwyd lleol ar y plât cyhoeddus, yn enwedig gan dyfwyr lleol ar raddfa fach.

Mae'r rhan fwyaf o gynlluniau sy'n cael eu cynnig gan Fwyd Sir Gâr yn gofyn am symiau sylweddol o gyllid, ac mae'r bartneriaeth yn dal i aros i weld a fydd cais diweddar i'r Gronfa Ffyniant Gyffredin yn llwyddiannus er mwyn symud peilot y fferm cyngor ymlaen. Fodd bynnag, mae'r partneriaid wedi ymrwymo i wneud eu syniadau'n realiti mewn rhyw ffordd neu'i gilydd drwy wahanol gyfleoedd cyllido hyd yn oed os nad yw'r cynnig presennol yn llwyddo.

Bydd hyn yn debygol o ddigwydd drwy barhau i adeiladu ar waith parhaus ar lefel gymunedol i gefnogi mwy o bobl i dyfu bwyd ar barseli bach o dir i gefnogi eu hiechyd meddwl a'u lles, a dechrau cyflenwi peth o'u cynnyrch i sesiynau coginio a bwyta cymunedol, a gwasanaethau lliniaru tlodi, a sicrhau mwy o gynnyrch ffres a heb ei brosesu mewn darpariaeth bwyd brys (hy banciau bwyd) a phrydau poeth cymunedol. Yn ogystal, byddan nhw'n parhau i gefnogi tyfwyr masnachol lleol ar raddfa fach drwy feithrin sgiliau a rhannu cyfarpar.

Pa wersi, os o gwbl, allai gael eu dysgu ar gyfer grwpiau/ardaloedd eraill?

Amlygwyd tair gwrs allweddol gan gynrychiolwyr o Rwydwaith Bwyd Sir Gâr a Bwyd Sir Gâr ar gyfer partneriaethau bwyd lleol eraill a oedd am ddilyn yn ôl eu traed:

- Byddwch yn fentrus yn eich uchelgeisiau – bydd cael y dewrder i anelu at nod mawr neu weledigaeth ysbrydoledig, fel ail-bwrpasu fferm cyngor, o'r dechrau, yn helpu i adeiladu ynni a momentwm ac yn eich galluogi i ddod â mwy o bobl gyda chi ar y daith.
- Anghofiwch am eich ego - wrth weithio mewn partneriaeth gyda llawer o randdeiliaid mae'n bwysig cydnabod yr wybodaeth a'r profiad sy'n bodoli mewn gwahanol rannau o'r 'ecosystem' - bydd gweithio gyda'ch gilydd yn fwy cynhyrchiol os yw profiad a gwersi pob un yn cael eu dysgu a'u croesawu a'u hymgorffori.
- Meddyliwch am ddefnyddio fframwaith systemau - mae bwyd yn bwnc sy'n estyn allan i nifer o feysydd, o iechyd i'r amgylchedd, i fywoliaethau pobl a llawer mwy - mae ceisio gweld y darlun ehangach, gwneud cysylltiadau ac osgoi gweithio mewn seilos yn hanfodol er

mwyn gwneud cynnydd. Gall y
Fframwaith Mannau Bwyd Cynaliadwy fod
yn declyn defnyddiol i helpu gyda hyn.

Dysgwch ragor:

- Cronfa Lliniaru Tlodi Bwyd Cymru
Adroddiad Terfynol ar waith cynnar
Rhwydwaith Bwyd Sir Gâr
- Peilot Hybiau Caffael Bwyd Cynaliadwy
Gwybodaeth
- Peilot Hybiau Bwyd Arloesol
Gwybodaeth
- Cyngor Sir Gâr Amcanion Llesiant

Mannau Gwyrdd Gwydn:

Mae Mannau Gwyrdd Gwydn yn brosiect partneriaeth gwerth £1.27m sy'n cael ei arwain gan Ffermydd a Gerddi Cymdeithasol i dreialu systemau bwyd eraill sydd wedi'u hail-leoleiddio gan ddefnyddio cymunedau a'u manau gwyrdd fel sbardun ar gyfer newid ledled Cymru tan fis Mehefin 2023.

Cyllidwyd y prosiect hwn drwy gynllun Cymunedau Gwledig Llywodraeth Cymru -Rhaglen Datblygu Gwledig Cymru 2014-2020, a ariennir gan Lywodraeth Cymru a Chronfa Amaethyddol Ewrop ar gyfer Datblygu Gwledig.

