Dewisiadau cynaliadwy i gynhyrchu bwyd dofednod organig gartref

Mae egwyddorion organig yn rhoi pwyslais cryf ar wneud y mwyaf o fwyd cartref neu leol yn agos at y fferm, ond gall hyn fod yn anodd i gynhyrchwyr dofednod wrth greu dognau i'w stoc.

Mae dognau dofednod yn ddibynnol iawn ar gynhwysion sydd wedi eu mewnforio, ond mae amrywiadau yn y marchnadoedd byd-eang yn golygu bod cynhyrchwyr yn agored i ansicrwydd ariannol a chostau all fod yn uchel. Yn ogystal â hyn, mae'r drafft o'r Rheoliad Organig UE newydd yn cynnwys cynigion i gynyddu'r gyfran o'r bwyd sy'n rhaid ei gynhyrchu ar y fferm a/neu'r 'ardal' leol.

Felly mae datblygu'r cyflenwad o gynhwysion cartref neu organig lleol yn dod yn gynyddol bwysig. Mae Tony Little a Jason Gittins, o ADAS**,** yn ystyried rhai o'r dewisiadau a ddynodwyd gan y prosiect Gwell Cysylltiadau Busnes Organig (BOBL), a reolwyd gan Ganolfan Organig Cymru (2009 – 2015):

Diblisgo cnydau protein

Gall cael gwared ar y plisgyn oddi ar gnydau protein a dyfwyd gartref fel pys a ffa wella eu hansawdd trwy gael gwared ar 'wrth-faetholion' sydd wedi crynhoi yn y plisg, a chynyddu'r crynhoad o faetholion allweddol. Gall y crynhoad o ddau asid ammino gynyddu trwy dynnu'r plisg. Gall y cynnwys lysin, er enghraifft gael ei gynyddu o 13% mewn pys a 31% mewn ffa, a methionin o 20% mewn pys a 37% mewn ffa.

O ran costau a manteision, gan ddibynnu ar y dogn, gall y gwerth maethol gwell sy'n gysylltiedig â diblisgo ychwanegu £10-£32 at werth tunnell o bys, a £16 - £103 at ffa mewn cnydau a dyfir gartref mewn dogn a ffurfir ar sail 'costau isaf'. Ond fel mae prisiau nwyddau ar hyn o bryd, dim ond mantais fach yw hyn yn y rhan fwyaf o ddognau, o ystyried costau di-blisgio o £19 y dunnell. Yr eithriadau yw diet pesgi brwyliaid a thyrcwn lle gellir gweld budd sylweddol.

Ond mae arwyddocâd di-blisgio fwy i'w wneud â gwarchod cynhyrchwyr rhag codiadau ym mhris bwyd yn y dyfodol, ac wrth gynyddu'r defnydd o brotein wedi ei gynhyrchu gartref yn hytrach na gweld arbediadau sylweddol o ran costau ar hyn o bryd. Er dweud hynny, yn y tymor byr, gall y golled o ran cynnyrch sy'n gysylltiedig â thynnu'r plisg, sy'n 15-20% o'r cnwd a gynaeafir, gael ei gywiro trwy ddatblygu marchnadoedd i'r plisg, er enghraifft porthiant i gilgnöwyr, deunydd i roi dan anifeiliaid neu fiomas. Byddai hyn yn cryfhau'r ddadl economaidd dros ddiblisgo yn sylweddol.

Blodau haul cartref

O ran bwyd i ddofednod, mae hadau blodau haul ar eu mwyaf maethlon cyn iddyn nhw aeddfedu, gan gael gwared â'r angen am hafau hir poeth sy'n gysylltiedig fel arfer â chynhyrchu olew. Dangosodd treialon ar fferm, a ariannwyd gan Gyswllt Ffermio, ar fferm Dofednod Organig Capestone yn Sir Benfro yn ystod 2013 y gallai Cymru dyfu cnydau sy'n cynnwys egni eithriadol ac, wedi ei gyfuno â chynhwysyn llawn protein fel ffa heb blisgyn, gallent wneud cyfraniad pwysig at y dogn.

Cronfa Amaethyddol Ewrop ar gyfer Datblygu Gwledig: Ewrop yn Buddsoddi mewn Ardaloedd Gwledig
European Agricultural Fund for Rural Development: Europe Investing in Rural Areas
Llywodraeth Cymru
Welsh Government

Ond does dim sicrwydd y bydd yn llwyddo bob tro! Yn 2013, er enghraifft, roedd y gwanwyn yn hwyr iawn a wnaeth y cnydau ddim dod i drefn o gwbl. Bydd raid i gynhyrchwyr gael cynllun wrth gefn ar gyfer digwyddiadau felly, fel ei gynaeafu fel silwair cnwd cyfan i'w borthi i gilgnöwyr. Mae rhai ffactorau ar ôl cynaeafu i'w hystyried hefyd. Oherwydd y lefel uchel o leithder mae'n rhaid crimpio, ac mae'r lefel uchel o olew yn golygu na fydd y grawn yn cadw am fwy nag ychydig fisoedd.

Ceirch noeth

Mae gan geirch noeth botensial mawr fel porthiant dofednod, oherwydd eu bod yn cynnwys llawer o olew ac oherwydd hynny lefelau cyfatebol uwch o fethionin a lysin, sy'n brin mewn llawer o ddietau organig. Magwyd llawer o rywogaethau yn IBERS dan yr amodau sy'n gyffredin yng Nghymru a dangosodd y prosiect BOBL bod ffermydd ledled Cymru yn gallu cynhyrchu cnydau o ansawdd. Gall rhwydweithiau cryf o gynhyrchwyr tir âr a dofednod, yn masnachu yn uniongyrchol, gynyddu'r gyfran o rawn a dyfir gartref mewn dognau dofednod yn sylweddol.

I grynhoi

Mae gan yr holl ddulliau yma, o'u cymryd gyda'i gilydd, y potensial i gynyddu'r cyflenwad o fwyd organig o safon uchel a dyfir gartref yng Nghymru, ond mae gan y cyfan eu sialensiau. Mae rhai yn dechnegol, mae eraill yn gysylltiedig â'r gadwyn gyflenwi, fel defnydd o offer di-blisgio, cymysgu ar y fferm a chyfleusterau melin a chrimpio. Ond wrth i broblemau cael gafael mewn bwyd dofednod o safon, wedi ei gynhyrchu'n lleol fynd yn fwy difrifol, bydd ganddynt ran gynyddol bwysig i'w chwarae.