



**FARMING**  
connect  
cyswllt  
**FFERMIO**

# Cyfnewidfa Rheolaeth Cyswllt Ffermio

*Reuben Davies*

*Y Deyrnas Unedig ac Iwerddon*

*Cyrsiau gwneud caws a chyrsiau ymarferol godro ac wyna defaid*

*12-14 2019*

*8-15 Ionawr 2020*

## 1 Cefndir

Ar ôl bod yn gysylltiedig â'r fferm deuluol ers oedran ifanc iawn, roeddwn bob amser yn gwybod fy mod am fod yn rhan o sector amaethyddol y DU a gwneud gwahaniaeth i'r gymuned. Ar ôl gadael yr ysgol uwchradd, cofrestrais ar gwrs yng Ngholeg Hartpury, Swydd Gaerloyw, i astudio cwrs Peirianeg Amaethyddol am ddwy flynedd. Dysgais fod gennyf ddiddordeb mawr mewn defnyddio technoleg fodern ym maes amaethyddiaeth, er enghraifft, robotiaid awtomataidd a GPS mewn tractorau, yn ogystal â chasglu data.

Ers gadael y coleg, rwyf wedi aros i weithio ar ffermydd amrywiol yn ardal Swydd Gaerloyw, o waith contract ar dir â'r unedau Pesgi Biff Cymeradwy (AFU), i ffermydd llaeth am rai blynyddoedd. Mae hyn wedi fy ngalluogi i ehangu fy mhrofiad a'm gwybodaeth eang am wahanol ddulliau o ffermio ac rwyf yn gobeithio y byddaf yn gallu rhoi'r profiadau hyn ar waith ar y fferm deuluol yng Nghymru un diwrnod. Ar ôl gweithio i ffwrdd o'm cartref, rwyf wedi dysgu ei bod yn bwysig manteisio ar farchnad arbenigol a cheisio dechrau menter newydd lle nad oes llawer o bobl eraill wedi gweld yr un cyfle. Felly, ar ôl mynychu noson arallgyfeirio Cyswllt Ffermio, cefais fy nghymell a'm ysbrydoli gan Dr Carrie Rimes, sydd ar hyn o bryd yn gwneud caws o laeth dafad yng Ngogledd Cymru. Ar ôl cysylltu gyda hi, gwnaeth hi fy annog i ystyried y syniad hwn ymhellach, ac roedd rhaglen Cyfnewidfa Rheolaeth Cyswllt Ffermio yn gyfle delfrydol i mi gael gwell dealltwriaeth am odro defaid a chynhyrchu caws dafad.

Er mwyn datblygu busnes godro defaid ac uned gynhyrchu caws ar y fferm yn y dyfodol, roeddwn eisiau dysgu mwy am y broses o gynhyrchu caws a chael cyfle i deithio i weld parlwr godro defaid ar waith. Er mwyn dechrau ar fy antur, teithiais i ogledd Lloegr i'r Ysgol Bwydydd Crefft (School of Artisan Foods). Cofrestrais ar y cwrs Cyflwyniad i Gynhyrchu caws, gan dreulio dau ddiwrnod yn dysgu am yr holl broses o wneud caws, a chwrs undydd arall ar gynhyrchu caws mozzarella yn broffesiynol, o dan arweiniad Paul Thomas, cynhyrchydd caws adnabyddus. Roedd y cwrs yn ymarferol iawn hefyd, felly roedd yn llawer haws i mi ddysgu mewn lleoliad ymarferol.



## 2 Amserlen

### 12 Tachwedd 2019

Ar ddiwrnod cyntaf fy nghwrs deuddydd Cyflwyniad i Gynhyrchu caws, treuliais y bore yn dod i adnabod y grŵp a dysgu'r gwaith theori am iechyd a diogelwch a rheoliadau Ewropeaidd yn ymwneud â chynhyrchu caws. Yn y prynhawn, gwnaethom ddysgu am yr offer cynhyrchu caws, fel cawslestri, gweisg caws, profwyr pH, cyllyll. Gwnaethom ni hefyd ddysgu pa mor bwysig yw hi i gadw arwynebau gwaith, offer a chyfarpar yn lân gan ddefnyddio offer sterileiddio a chemegion sy'n seiliedig ar gannydd, gan sicrhau amser cyswllt o ddau funud cyn eu golchi â dŵr glân.

Yna, gwnaethom ddechrau ar y broses o gynhyrchu caws drwy ychwanegu 80 litr o laeth i'r cawslestr a'i gynhesu, gan ddal i droi, i gyrraedd y tymheredd cywir rhwng 26 a 29°C. Yna gwnaethom ddefnyddio meithriniad cychwyn inocwleiddio uniongyrchol yn y cawslestr ('*direct vat inoculation*': DVI) i annog gweithgaredd ensymau. Gwnaethom ddysgu hefyd am bwyntiau gronyniad a thermaleiddio. Erbyn hyn, roedd ceulad wedi gwahanu oddi wrth y maidd, yna roeddem yn draenio'r maidd ac yn golchi'r ceulad. Gwnaethom roi'r ceulad mewn mowld a'i osod mewn gwasg dros nos i ddraenio unrhyw faidd gweddilliol.

### 13 Tachwedd 2019

Ar yr ail ddiwrnod aethom yn ôl i'r ystafell ymarferol i ailgydio yn y broses. Gwnaethom dynnu'r llwydni o'r wasg, ac erbyn hyn roedd wedi troi yn gaws tebyg i Brie. Y cam nesaf oedd rhoi'r caws mewn tanc heli i amsugno'r halen er mwyn ymestyn ei oes silff a gwella'r blas, gan ei droi yn aml. Gan ddefnyddio is-gynnyrch y caws hwn a oedd yn debyg i gaws Brie, roeddem yn gallu gwneud caws lactig. Ar ôl i ni wneud hyn, aethom yn ôl i'r ystafell ddosbarth i ddysgu rhagor o waith theori am siartiau pH a sut mae mathau gwahanol o gaws yn cael eu gwneud gan ddefnyddio dulliau gwahanol i siwtio'r lleoliad daearyddol, h.y. Alpau'r Swisdir.

Ar ôl hyn roedd cyfle i ni flasau caws a mwynhau sesiwn holi ac ateb gyda Paul Thomas, a roddodd lawer o gynghorion a syniadau i mi ar ffyrdd o gynnwys ei syniadau a'i ddulliau yn fy musnes yn y dyfodol. Hefyd, awgrymodd fy mod yn ymchwilio i gynhyrchu caws tebyg i gaws Caerffili.

### 14 Tachwedd 2019

Roedd y trydydd diwrnod, a'r olaf, yn gwrs newydd ar sut i wneud caws tebyg i Mozzarella. Unwaith eto, cawsom fore o waith theori lle trafodwyd hanes y caws a'r defnydd a wneir ohono. Yn y prynhawn, gwnaethom fwynhau sesiwn ymarferol hwyllog a diddorol ar sut i wneud Mozzarella a'r dulliau a ddefnyddir. Fodd bynnag, roedd Paul yn argymhell na ddylid defnyddio caws dafad i gynhyrchu Mozzarella gan nad yw'n cynnwys y nodweddion priodol a'r elastigedd i wneud y caws hwn. Dysgais lawer yn ystod y sesiwn hwn a'r dyddiau blaenorol. Fe wnes i fwynhau fy hun yn fawr iawn yn yr Ysgol Bwydydd Cartref, yn ogystal â gwneud cysylltiad pwysig iawn drwy ddod i adnabod Paul Thomas.

### 8 Ionawr 2020

Cyrhaeddais dref Cashel, Swydd Tipperary, i dreulio wythnos yn gweithio i Michael Crosse, sy'n godro tua 1,200 o famogiaid ddwywaith y dydd. Ar y fferm hon maen nhw'n ymhadu pob mamog yn artiffisial ac yn defnyddio sbwng er mwyn sicrhau bod pob un yn wyna mewn cyfnod o saith diwrnod. Y prif fridiau ar y fferm oedd Friesland, brîd Ffrengig o'r enw Lacaune, a rhywfaint o ddefaid

Suffolk, sy'n cael eu bwydo ar system yn seiliedig ar wair gan gadw'r costau yn isel. Y rhesymau dros ddewis y bridiau hyn yw mai'r Friesland sydd â'r cynhyrchedd llaeth mwyaf fesul mamog, fodd bynnag, mae'r wŷyn gwryw yn cael eu geni'n fach a chul gan olygu eu bod yn fwy anodd eu magu. Ar y llaw arall, mae'r Lacaune yn cynhyrchu ychydig yn llai o laeth ond mae'r wŷyn yn fwy pan maent yn cael eu geni gyda gwell cydffurfiad, felly mae'n cymryd llai o amser i'w pesgi yn barod ar gyfer eu lladd.

Drwy gydol fy amser ar y fferm, dysgais lawer o sgiliau ac arferion newydd. Mae parlwr 24 pwynt ar y fferm gydag allanfa gyflym ym mhob ochr, felly roedd y gwaith yn ysgafn ac roedd yn tipyn o hwyl i fod yno. Hefyd, gyda dau ddyn yn y parlwr, gallant odro tua 500 o famogiaid yr awr, sy'n creu proses fwy cost-effeithlon. Yn ystod yr wythnos brysur hon, roeddwn yn gallu gweld pob cam yn y broses; o'r oen yn cael ei eni, symud yr oen i'w fagu fel oen llywaeth, er mwyn i'r famog gadw ei llaeth, yna'r famog yn mynd i'r parlwr godro i gael ei godro. Yn ystod yr wythnos hon, doedd dim digon o famogiaid i'w godro er mwyn anfon y llaeth i ffwrdd i'r ffatri gaws. Ond gweithiodd popeth yn dda iawn oherwydd defnyddiwyd y llaeth o'r parlwr i fwydo'r wŷyn drwy'r forwyn laeth. Fel rheol, mae'r fferm yn anfon ei holl laeth i ffatri Cashel Blue i gynhyrchu caws enwog Crozier Blue. Mae'r llaeth yn cael ei werthu am €1.40/litr (£1.25/litr) a chost cynhyrchu yw tua 90 ceiniog y famog. Y cynnyrch cyfartalog blynyddol yw 290 litr y llaethiad.

Ar ddiwrnod olaf fy ymweliad, cefais gyfle i fynd ar daith o amgylch ffatri gaws Cashel Blue. Roedd yn brofiad cyffrous gan eu bod wedi buddsoddi dros £16 miliwn yn y ffatri lle maent yn cadw gwerth dros 40,000kg o stoc ar unrhyw un adeg. Mae'r ffatri yn defnyddio'r dechnoleg Ffrengig ddiweddaraf ac mae popeth yn awtomatig, o'r cawslestri i'r pecynnu a labelu. Maent hefyd wedi parhau i drin y caws mewn ffordd ymarferol, bersonol gan gadw'r brand 'cartref'.

### 3 Camau Nesaf

Mae'r rhaglen Cyfnewidfa Rheolaeth wedi datblygu fy nealltwriaeth a'm gwybodaeth am odro defaid i raddau helaeth iawn. Yn ogystal â chael profiadau gwerthfawr iawn, rwyf wedi gwneud nifer o gysylltiadau defnyddiol a phwysig iawn ac wedi cyfarfod nifer o bobl wybodus. Byddant yn siŵr o gynnig cymorth ac arweiniad i mi, yn ogystal ag ateb unrhyw gwestiynau sydd gennyf, wrth i mi ddatblygu fy musnes yn y dyfodol.

Y cam nesaf i mi yw penderfynu a fyddai'n fanteisiol i gael contract llaeth gyda hufenfa leol nes bod gennyf ddigon o gyfalaf i adeiladu fy uned gynhyrchu fy hun. Yn y pen draw, rwyf yn bendant eisiau gallu prosesu fy llaeth fy hun yn gaws ac o bosibl prosesu cynhyrchion eraill ar y safle.

Un posibilrwydd arall yr hoffwn ei ystyried yw sychrewi llaeth dafad i greu powdr llaeth amgen. Felly, hoffwn deithio i Seland Newydd i weld sut mae'r llaeth powdr hwn yn cael ei gynhyrchu, oherwydd mae'n boblogaidd iawn yno, yn ôl y sôn. Yn Seland Newydd, neu ardaloedd eraill fel Sbaen, byddai angen i mi ystyried pa fath o barlwr sydd fwyaf addas i'm musnes ac yna prynu'r un sydd fwyaf addas i mi.

Yn ogystal â hyn mae angen i mi lunio cynllun busnes a gosod targedau a nodau personol, er enghraifft, maint diadelloedd, cost cynhyrchu ac amcangyfrif o'r cynhyrchedd llaeth angenrheidiol i gyfrifo beth fyddai fy incwm. Byddai angen gwneud hyn wrth ystyried sut i gael cyfalaf er mwyn prynu'r parlwr a'r offer angenrheidiol, yn ogystal â'r uned gynhyrchu ar y safle.

Mater arall yr hoffwn ei archwilio yw sut i gael caniatâd cynllunio ar gyfer sied newydd ar gyfer cadw'r defaid yn ystod y gaeaf. At hyn, hoffwn ymchwilio i'r syniad o gofnodi llaeth a chynnwys technoleg fodern yn fy menter.

Fy nod nesaf yw dysgu a yw aros yn organig yn ddewis dichonadwy ym maes llaeth dafad a chynhyrchu caws, gan fod y premiwm eisoes yn llawer uwch. Byddai'n rhaid i mi ymchwilio i weld a fyddai'r defnyddwyr yn fodlon talu mwy am gaws dafad organig.

Yn ogystal â hyn, hoffwn sefydlu fy niadell drwy ddewis y brîd sydd fwyaf addas i fryniau Cymru, gan ddechrau gyda tharged o 250 o famogiaid godro. Hoffwn gysylltu â busnes godro defaid arall ym Mhen Llŷn hefyd i weld a fyddem yn gallu dod at ein gilydd a chydweithio i gael y famog sy'n cynhyrchu'r mwyaf posibl.

Yna, hoffwn greu brand sefydliedig ac o bosibl ystyried agor siop fferm. Trwy wneud hyn, y gobaith yw y byddwn yn gallu cynnwys hyn yn y busnes twristiaeth teuluol gan ddenu rhagor o dwristiaid i'r gymuned leol, a rhoi hwb i'r economi leol o ganlyniad.

Ychwanegiad buddiol i fy musnes fyddai derbyn arweiniad gan agronomegydd er mwyn sicrhau fy mod yn cael y gorau o'r pridd a chynyddu cynhyrchedd cynydu a thwf glaswellt. At hyn, byddai cyngor maethgydd yn fuddiol er mwyn sicrhau lles gorau posibl y ddiadell, a byddai hyn yn ei dro yn cynyddu cynhyrchedd llaeth. Byddent yn gallu rhoi cyngor i mi ar yr hyn sy'n cael ei gynnwys mewn Dogn Cymysg Cyflawn (TMR), yn ogystal â faint y dylid ei fwydo y pen.

Yn olaf, hoffwn addysgu eraill ar sail fy nghanfyddiadau, er enghraifft, Ffermwyr Ifanc Pontsenni, Ffermwyr Ifanc Swydd Gaerloyw a grwpiau arallgyfeirio Cyswllt Ffermio, gan obeithio y bydd hyn yn annog pobl eraill i ymchwilio i'r bylchau yn y farchnad ac arallgyfeirio eu busnesau.

## 4 Prif Negeseuon i'r diwydiant

1. Petai rhywun yn gofyn i mi, hoffwn gael cyfle i rannu rhagor o wybodaeth, ffeithiau, ffigyrau ac ystadegau yn ymwneud â godro defaid gyda grŵp gan y byddai'n fuddiol iawn i ddod â syniadau ynghyd a rhoi cymorth i eraill yn y diwydiant hwn.
2. Y llynedd, cafodd pob mamog ar y fferm yn Cashel ei ymhadu yn artiffisial a'i thrin â sbwng drwy doriad yn yr abdomen i sicrhau bod pob un yn wyna yn ystod cyfnod amser penodol; enw'r broses hon yw ymhadu laparosgopig. Roedd yn broses effeithiol iawn ond yn un gostus (tua €20 y famog) felly mae'n ymddangos bod ymhadu serfigol yn ddewis gwell ond mae'n anodd dod o hyd i'r gweithwyr proffesiynol cywir i gyflawni'r broses hon.
3. Mae yfed llaeth dafad yn dod â nifer o fuddion iechyd canfyddedig. Mae'n cynnwys llai o golesterol na llaeth buwch, mae'n cynnwys mwy o galsiwm ac mae'n hysbys ei fod yn rhoi hwb i'r system imiwnedd ac yn annog tyfiant. Mae hyn yn bwysig gan ei fod yn cyd-fynd â'r farchnad sy'n ymwybodol o iechyd sy'n dod yn fwy a mwy amlwg. Mae'n well cadw ar yr un donfedd â dewisiadau iach a dyma'r symudiad cywir ar yr amser cywir i'r farchnad hon.
4. Mae penderfynu pa frîd i'w ddefnyddio yn hanfodol oherwydd bod gan fridiau gwahanol fwy o fanteision nag eraill, boed hynny o safbwynt cynhyrchedd llaeth uwch neu gyfnod pesgi byrrach.
5. Mae proffidioldeb yn allweddol yn y busnes hwn oherwydd, er ei bod yn fenter sy'n cynnig adenillion uwch gyda maint yr elw yn uchel, ni wnaeth Michael Crosse yn Iwerddon ddim

arian yn ystod y pedair blynedd gyntaf. Fodd bynnag, gallai hyn fod oherwydd diffyg seilwaith a buddsoddiad cychwynol yn y busnes.

6. Yn olaf, mae'n bwysig iawn adeiladu brand sydd wedi sefydlu ei hun a chynhyrchu eich cynnyrch cartref arbenigol eich hun er mwyn cadw costau ac elw ar y fferm.

### School of Artisan Foods



Dyma lun ohonof i yn yr Ysgol Bwydydd Crefft (School of Artisan Foods). Yma, roeddwn yn teimlo gwedd a lleithder y ceulad caws yn y cawslestr a'u torri'n rhannau llai gyda llaw.

Dyma ein darlithydd yn yr Ysgol Bwydydd Crefft, Paul Thomas, yn dangos y mowldiau caws perffaith gan ddefnyddio rhwydi a sut y dylai edrych a themlo ar ôl cael ei fowldio i'r siâp crwn.



## Co. Tipperary, Iwerddon

Parlwr godro defaid gyda 24 pwynt gydag allanfa gyflym, sy'n gallu godro hyd at 500 o famogiaid yr awr yn Co. Tipperary, Ireland.



Dyma un o nifer o siediau wyna lle'r oedd hyd at 1,250 o famogiaid yn wyna o fewn un wythnos. Roedd hyn yn bosibl o ganlyniad i Ffrwythloni Artiffisial yn y groth ynghyd â defnyddio sbwng er mwyn i'r defaid wyna gyda'i gilydd.

## Cashel Farmhouse Cheesemakers

Cawsom ymweld â ffatri gaws enwog Cashel Blue Cheese Factory yn Iwerddon lle maent yn cynhyrchu caws o laeth defaid a gwartheg ar ran archfarchnadoedd uchel eu gwerth megis Tesco a Waitrose.



## Fferm Michael Crosse, Co. Tipperary



Llun o'r isadeiledd y tu allan lle'r oedd y mamogiaid yn cael eu troi allan i bori ar ddechrau mis Ionawr. Roedd y bridiau'n cynnwys Friesland yn bennaf ynghyd â brîd Ffrengig Lacaune, ac ychydig o famogiaid Suffolk sy'n cael eu bwydo ar laswellt er mwyn cadw costau'n isel.