



Cyfnewidfa Rheolaeth Cyswllt Ffermio

Huw Jones

De Ddwyrain Ffrainc

Godro Defaid

26^{ain} – 29^{ain} Ebrill 2019

1 Cefndir

Rwy'n fab fferm 23 oed o Lannerchymedd, Ynys Môn. Rwy'n cadw 200 o ddefaid magu ac yn helpu fy nhad ar y fferm deuluol ond nid oes digon o dir i gynnal bywoliaeth i'r ddau ohonom. Graddiais mewn Amaethyddiaeth o Brifysgol Aberystwyth llynedd ac ers hyn rwyf wedi bod yn gweithio'n llawn amser ar fferm laeth leol. Fodd bynnag, fy mreuddwyd yw sefydlu busnes fy hun ac felly rwyf yn y broses o ymchwilio i odro defaid. Credaf fod bwlch yn y farchnad hon yn enwedig o ystyried fod patrymau bwyta pobl yn newid a'r cwsmer yn barod i brofi cynnyrch newydd, boed hynny'n chwilfrydedd neu am resymau iechyd. Does fawr neb yn godro defaid yng Nghymru ar hyn o bryd sy'n golygu bod rhaid edrych y tu hwnt i Glawdd Offa am wybodaeth. Dyma'r prif reswm dros fy ymweliad â Ffrainc lle mae godro defaid yn gymharol gyffredin a lle mae ffermwyr yn ychwanegu gwerth at eu cynnyrch drwy gynhyrchu caws. Credaf hefyd bod arallgyfeirio i odro defaid yn syniad da gan ei fod yn fuddsoddiad weddol isel, yn cynhyrchu elw gros trawiadol a'r ffaith bod y farchnad am gynnyrch llaeth defaid yn tyfu. Prif amcanion fy nghyfnewidfa yw cael gwell dealltwriaeth o'r farchnad llaeth defaid a rheolaeth y ddafad o fewn y flwyddyn gynhyrchiol.

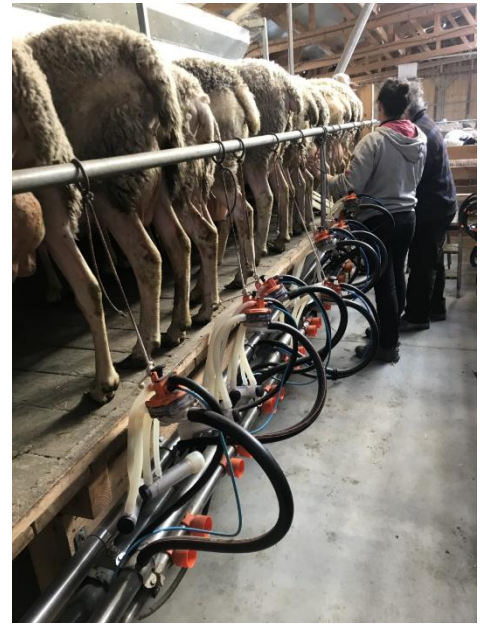
2 Amserlen

Diwrnod 1 a 2:

Treuliais dau ddiwrnod ar fferm Brigitte a Philippe Cordier yn Chateaux Arnoux sydd tua 75 milltir i'r gogledd o Marseille. Maen nhw'n godro tua 50 o ddefaid Lacaune sy'n cynhyrchu 50 litr o laeth y dydd. Diddorol oedd gweld mai unwaith y diwrnod oedd y defaid yn cael eu godro. Mae'r llaeth yn cael ei ddefnyddio i gynhyrchu sawl math o gaws (caled a meddal) ac iogwrt, gyda'r cyfan yn cael ei brosesu ar y fferm ei hun. Cefais gyfle i odro'r defaid a helpu gyda'r broses o wneud y caws. Mae'r cynnyrch yn cael ei werthu'n lleol. Brigitte sy'n gofalu am y ddiadell o ddydd i ddydd tra bo Philippe yn



gweithio fel darlithydd Amaeth. Mae fy niolch yn fawr i'r teulu am eu croeso, eu cyfeillgarwch a'u hamynedd gyda fy Ffrangeg bratiog!



Diwrnod 3:

Roedd yr ail fferm yn Le Chaffaut Saint-Jurson. Roedd y busnes yma rhywfaint yn fwy gyda 70 o ddefaid godro Lacaune a 100 o eifr Alpine yn ogystal â pharlwr godro ychydig fwy modern. Unwaith eto, roedd y cynnyrch yn cael ei brosesu ar y fferm er mwyn cynhyrchu caws gan ychwanegu gwerth at y llaeth. Dyma ddarlun cyffredin o fusnes fferm yn Ffrainc ac mae'r Ffrancwyr wedi hen arfer prynu amrywiaeth eang o gawsiau lleol.

Roedd y ffermwyr yn dueddol o odro yn y bore a chynhyrchu caws am weddill y diwrnod. Roeddent hefyd yn bwydo glaswellt sainfain a lucerne i'r defaid heb laeth.

3 Camau Nesaf

1. Ymchwilio ymhellach i brynu defaid godro ym Mhrydain yn cynnwys ymweld â fferm yng Ngogledd Lloegr.
2. Edrych ar gostau parlwr godro.
3. Canfod marchnad i'r cynnyrch.
4. Penderfynu os mai gwerthu llaeth i rywun arall i'w brosesu yw'r cam gorau neu ei brosesu fy hunan, gan gadw mewn cof bod costau yn naturiol yn uwch ar y dechrau.
5. Holi cwmnïau lleol sy'n cynhyrchu a phrosesu cynnyrch llaeth os oes ganddynt ddiddordeb mewn cynhyrchu cynnyrch llaeth dafad.
6. Prynu defaid godro o Ffrainc yn yr haf.



4 Prif Negeseuon i'r Diwydiant

Oherwydd prinder ffermwyr godro defaid yng Nghymru a Lloegr, mae gwybodaeth a phrofiad ymarferol yn eithaf prin ond fy mhrif negeseuon yw:

1. Yn fy marn i, mae hinsawdd Cymru'n fwy addas ar gyfer defaid godro na De Ffrainc gan ein bod yn gallu cynhyrchu glaswellt o'r safon orau.

2. Nid oes rhaid godro defaid dwywaith y dydd.
3. Mae'n rhaid cael marchnad ar gyfer y llaeth cyn dechrau cynhyrchu.
4. Mae'r rhan fwyaf o ffermwyr yn godro defaid am 7 mis o'r flwyddyn.
5. Mae godro 50 o ddefaid yn Ffrainc yn caniatáu bywoliaeth i un person.
6. Caws ac iogwrt yw'r cynnyrch mwyaf cyffredin.
7. Mae 'na gynnyrch llaeth defaid yn ein harchfarchnadoedd, sef iogwrt a chaws yn bennaf, ond faint y maent yn addysgu ac annog cwsmeriaid i brynu cynnyrch sy'n wahanol i'r arfer?

