

Cyfnewidfa Rheolaeth Cyswllt Ffermio

Ariannwyd drwy'r Rhaglen Trosglwyddo Gwybodaeth, Arloesi a Chynghori, rhan o Gymundeb Ffermio Cymru, Gwledig Llywodraeth Cymru, – Datblygu Gwledig 2014-2020



Richard Hughes

Yr Eidal

Ffermio malwod: ymchwil i'r farchnad a thechnegau ffermio

Mehefin 2018

Cefndir

Bwriad y daith, a ariannwyd gan rhaglen Cyfnewidfa Rheolaeth Cyswllt Ffermio, oedd ymchwilio'r marchnadoedd ar gyfer malwod a dysgu am dechnegau ffermio malwod. Fy ngobaith oedd canfod a oes cyfleoedd pellach i ddatblygu busnes malwod yng Nghymru. Gydag ansicrwydd o ran Brexit a dyfodol grantiau amaethyddol, rwy'n ymwybodol bod rhaid ystyried pob math o gyfleoedd arallgyfeirio a mentro i sicrhau dilyniant y fferm deuluol hon sydd â hanes yn ein teulu ers dros 300 o flynyddoedd.

Roeddwn wedi ymchwilio i'r maes cyn gwneud cais ac yn hyderus bod cyfle i greu menter lwyddiannus yma yng Nghymru, yn bennaf oherwyd hinsawdd y wlad. Mae cyflwyniad diddorol ar y pwnc o ffermio malwod gan SRUC ar gael yma:

https://www.sruc.ac.uk/info/120183/alternative_livestock/301/snail_farming_heliciculture>

Y Daith

Ym mis Mehefin 2018, teithiais i dref Cherasco, yr Eidal, i ymweld â'r sefydliad rhyngwladol Istituto Internazionale di Elicicoltura

(<http://istitutodielicoltura.it/it/en>). Caiff gwaith y sefydliad ei gydnabod yn rhyngwladol felly roedd yn le perffaith i ymweld a ddysgu mwy am ffermio malwod.

Cafodd y sefydliad ei sefydlu yn 1973 ac erbyn hyn, 45 mlynedd yn ddiweddarach, maent yn cyflogi 15 o bobl, oll yn arbenigwyr yn y maes. Mae'r ardal hon yng ngogledd yr Eidal yn enwog iawn am eu malwod a daw pobl o bedwar ban byd yma i ddysgu am y sector. Mae'r sefydliad yn cynnig cyrsiau wythnosol gyda thua 10 o bobl yn mynychu pob cwrs.





Mae'r lluniau ar y ddalen uchod yn dangos maint y ffermydd yn y rhanbarth.

Cherasco

Tref fechan iawn yw Cherasco, gyda tua 2,000 o bobl yn byw yn y dref ei hun ond yr ardal ehangach yn yn hawlio poblogaeth o 9,000 o bobl. Roedd ysbryd cymunedol cryf yn y dref ac roedd pawb yn arbennig o hoff o falwod. Fe welir malwod ar bob math o ddeunydd marchnata a hyrwyddo yn y dref sy'n adlewyrchu'r ffaith bod y dref adnabyddus am y cynnyrch a'r gwaith yn y maes. Mae'r rhanbarth hefyd yn enwog am eu bwyd 'Slow Food' gyda gŵyl fwyd yn nhref gyfagos Bra yn denu 150,000 o bobl bob yn ail flwyddyn. Caiff y malwod sy'n cael eu magu yn y dull yma eu pori allan hyd eu hoes mewn corlannau pwrpasol.

Y cwrs

Cychwynodd y cwrs am 9yb ac roedd y bore cyntaf yn trafod a dangos sut i adeiladu ffens 'allanol', sef y ffens sy'n atal anifeiliaid eraill rhag darfu ar y malwod.

Caiff ffos ei chreu yn y lle cyntaf, yna gosodir polion 400mm yn y ddaear ac i ddiwedd caiff plastic/ffibr glas ei roi yn y twll. Bwriad hyn yw atal anifeiliaid megis llygod rhag dyllu i mewn at y malwod yn ogystal â chadw malwod 'gwyllt' allan.



Ar ôl sefydlu ffens allanol, mae angen adeiladu 'corlannau' ar gyfer y malwod. Roedd y corlannau hyn yn mesur 45m x 3.5m.

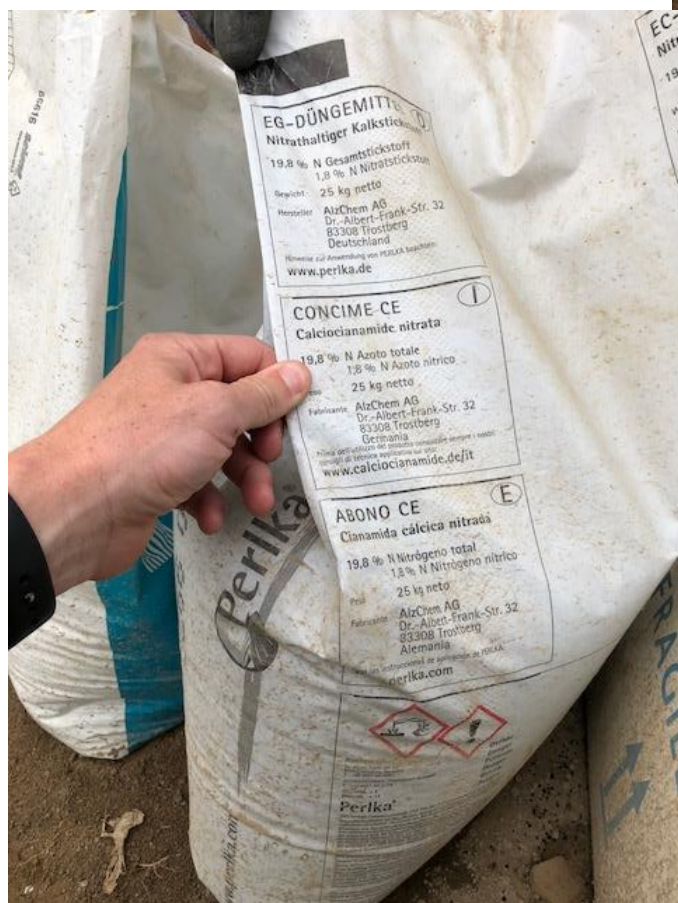


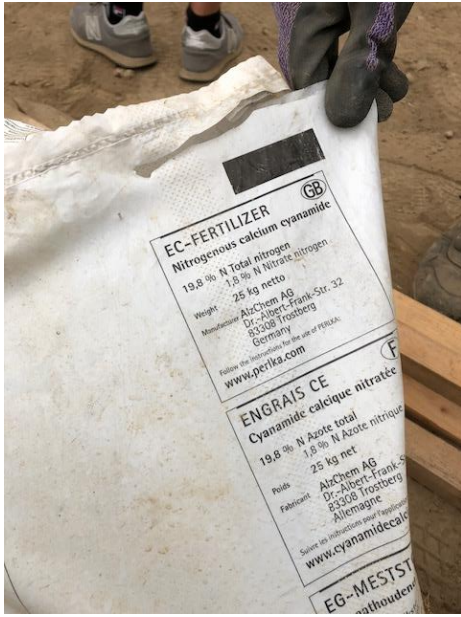
Caiff ffens rhwyd blastig arbennig ei gosod o amgylch y corlannau a chaiff bob corlan ei rhannu'n ddwy, 40% ar gyfer magu a 60% ar gyfer tyfu/tewhau.

Cyn hadu'r tir oddi mewn y gorlan , mae angen glanhau'r pridd o unrhyw bryfetach sy'n fygythiad i iechedd y malwod.

Mae'n angenrheidiol lladd y pryfetach a defnyddir 'Calcio Cianine Nitrate' i wneud hyn. Wrth gwrs, byddai angen gwirio rheoliadau'r DU cyn defnyddio'r cynnyrch hwn.

Cawsom hefyd drafodaeth dda iawn ynglŷn â'r hyn a oedd y malwod yn ei fwyta a sut i hau'r had ar gyfer y bwyd. Caiff y ymyl y gorlan ei hadu gyda meillion gwyn mawr yn gyntaf. Yna, cymysgir isgellog (Chicory), betys neu "Chard" bresych y gaeaf. Fe fydd yr hadu cyntaf ym mis Mawrth (yr ardal 40%) a'r gweddill ym mis Gorffennaf.





Roedd angen gwrteithio'r gorlan hefyd. Yn gyntaf, dylid sicrhau fod pH y pridd o gwmpas 6.5 yn ogystal â sicrhau fod digon o galch yn y tir, sy'n hanfodol i dyfu cregyn iach i'r malwod. Mae gweddill y gwrtaith yn dilyn yr arferion safonol amaethyddol ar gyfer tyfu cnydau megis betys a bresych. Roeddent yn defnyddio gwrtaith safonol 15:15:15. Bydd angen i mi asesu'r pridd a phrofi'r tir ar y fferm adref cyn dechrau ar y fenter.

Hoffwn ddiolch i Alberto a fu'n cyflwyno'r hyfforddiant yn ystod y ddau ddiwrnod.

Marchnadoedd

Yn ystod y daith cafodd y marchnadoedd canlynol eu hadnabod :

- Ysgolion
- Ymwelwyr
- Yslafen (Slime)
- Bwyd
- Rhyngwladol
- Bwyd i anifeiliaid anwes megis nadroedd ac ymlusgiaid eraill

Ysgolion

Yn ystod y cwrs daeth 7 o blant ysgol gynradd i ymweld â'r fferm. Roeddent yn cael cyflwyniad i'r fferm cyn cael gweithdy paentio cregyn gweigion. Cyn gorffen, roedd y plant yn cael mynd i chwilio am falwod ac yn cael mynd ag un adref gyda nhw!

Yn amlwg roedd y plant yn mwynhau'r profiad yn fawr iawn ac mae hon yn farchnad a fyddai'n bosib i'w datblygu petai rhywun yn penderfynu mynd ymlaen i ddatblygu'r busnes. Mae'n rhywbeth cwbl wahanol, hwyliog ac addysgiadol ac mae'r plant wrth eu boddau.

Byddai ymweld â fferm falwod o ddiddordeb addysgiadol oherwydd byddai cyfle i blant i ddysgu am:

- Y Byd Natur
- Celf
- Ysgrifennu creadigol
- Mathemateg
- Daearyddiaeth
- A llawer llawer mwy!



Ymwelwyr

Roedd yn amlwg bod y gwaith yn Cherasco yn creu marchnad ymwelwyr yn ei hun. Daw pobl o bob cwr o'r byd i'r dref i ddysgu am ffermio malwod. Yn ogystal, roedd y dref yn cael ei hadnabod o fewn y rhanbarth fel un a oedd yn enwog am y cynnyrch arbennig. Byddai modd hyrwyddo fferm falwod i ymwelwyr sydd am ddysgu am rywbeth a fyddai'n hwyl ac yn wahanol iawn i Gymru.

Yslafen (Slime)

Tra ar yr ymweliad roeddem yn awyddus iawn i ddsygu mwy am yslafen sy'n sgil-gynnyrch gwerthfawr iawn. Mae marchnad fawr ar gyfer yslafen malwod gan ei fod yn cael ei ddefnyddio mewn colur.



Cawsom weld peiriant 'muller one' a oedd yn cael ei ddefnyddio i echdynnu yslafen yn ddiogel a heb amharu ar y falwoden.

Heb os, dyma farchnad posib arall a allai gael ei ddatblygu yng Nghymru.



Bwyd

Mae'r farchnad am fwyd 'Escargot' yn Ffrengig a 'Chiocciola' mewn Eidaleg yn adnabyddus i bawb. Mae'r falwoden yn gig maethlon sy'n llawn protein a haearn yn ogystal â mwynau fel potasiwm a ffosfforws. Mae 90 o galoriau mewn pob 100g o gig malwoden, gyda'r rhan helaeth yn dod o brotein.

Caiff y falwoden ei gweini mewn saws fel rheol ac mae sawl math o saws ar gael. Y mwyaf cyffredin yw'r saws garlleg mae'n debyg. Mae modd cymharu'r profiad o fwyta malwod gyda bwyta cocs neu gregyn gleision. Yn annisgwyl iawn, mae marchnad hefyd am gafiar (wyau) malwod. Byddai cynhyrchu cafiar yn golygu gwaith canfod a photeli'r wyau.

Mae'r profiad a'r hwyl y fwyta malwod yn cyfrannu'n helaeth at ei apêl.

<https://web.wpi.edu/Pubs/E-project/Available/E-project-050517->



Wrth gerdded strydoedd y dref, roedd yn amlwg bod gwaith marchnata arbennig o dda yn cael ei wneud gan y siopau lleol o ran diwyg y cynnyrch malwod a'r arddangosiadau yn ffenestri'r siopau. Roedd y poteli yn ddeniadol iawn.



Rhyngwladol

Cefais gyfle i gwrdd cyfarwyddwr y cwmni a oedd yn awyddus i fasnachu gyda ni yn y tymor hir a phrynu'r cynnyrch yn ôl gennym. Dyma ffordd rwydd iawn i gyrraedd marchnad nad oeddem yn ei ddisgwyl.

Bwyd i anifeiliaid anwes:

Caiff malwod eu defnyddio fel bwyd ar gyfer anifeiliaid anwes, nadroedd ac ymlusgiaid. Rwyf wedi sylwi fod nifer yn hysbysebu hyn ar e-bay. Bydd angen gwneud mwy o waith ymchwil i'r maes hwn ond hyderaf bod posibilrwydd cynhyrchu malwod ar gyfer y farchnad hon.

Elfennau busnes a masnachol

Mae yna elfen ansicr i'r busnes oherwydd nad oes marchnad yn bodoli o gwbl yng Nghymru ar hyn o bryd. Fodd bynnag, mae nifer o fusnesau yn Lloegr ac yn Iwerddon. Roedd cyfarwyddwr y corff rhyngwladol wrth ei fodd fy mod o Gymru ac yn dweud bod ein hinsawdd ni yn berffaith ar gyfer ffermio malwod. O feddwl, mae'r hinsawdd yn ddigon mwyn a gwlyb sy'n ddelfrydol i falwod fel y gŵyr pob garddwr! Roedd yn awyddus iawn i gyd-weithio gyda ni ac yn barod i brynu ein holl gynnyrch!

Manteision dros gyfleoedd arallgyfeirio eraill

- Cost sefydlu cymharol isel

- Elw dros gyfalaf da iawn.
- Priodi'n dda gyda menter dwristiaeth sydd ar y fferm yn barod

Mae erthygl yn yr Independent yn 2014 yn nodi:

“Production across the UK is estimated to have increased from around 30,000 snails per annum in 2000 to more than 750,000 this year, as Britons shrug off their traditional disdain for the allotment-raiding molluscs and reach for the garlic butter.”

Mae'r Bwrdd Bwyd Gwyddelig yn adrodd fel a ganlyn:

“The global snail market was worth approx \$154M (43k tones) in 2016 at wholesale prices and has seen growth of \$42M (or 13%) from 2007 to 2016 (UN data). The 6 biggest value added (prepared) importers of snails in descending order are: France, USA, Japan, Canada, Germany and Belgium.

France is by far the most significant snail market, importing \$48M worth of snails and exporting €26M. France imports 90-95% of the snails that it consumes – and most are picked in the wild in eastern European markets (Romania is no. 1)

Snails in France are a very traditional market, eaten mostly during the Christmas festival period and almost always cooked in their shells with garlic butter and herbs. 95% of consumption is the Burgundy snail (Helix Pomatia) – whilst the Petit Gris only makes up 1.5% of the market. In retail, snails are mainly sold frozen and stuffed (55% of the market) or otherwise in tins of snail flesh (ambient) alongside empty shells, which are later stuffed. Grocery retail prices range from €40-€60 per Kg.

Spain and Italy are also large snail consumption markets. Spain imports \$8M worth of snails per annum – at very low prices and predominantly from Morocco. Snail consumption is focused in the north of Spain and the snails are used in a variety of dishes. Italy imports €5M worth of snails per annum mainly from Tunisia and Algeria.”

Rheolau

Mae erthygl a chanllaw wedi ei gyhoeddi gan Food Standards yr Alban sydd yn ddefnyddiol iawn ac yn berthnasol i Gymru: Fe sylwaf fod y rheolau yma i gyd yn rhai sydd yn cael eu pennu gan yr UE , ac fe all Brexit fod yn broblem

http://www.foodstandards.gov.scot/downloads/Guidance_Document_1.pdf

Y Camau Nesaf

Y camau nesaf y byddaf yn eu cymryd yn dilyn yr ymweliad bydd:

- Profi'r tir
- Dysgu am heintiau posib
- Llunio cynllun busnes manwl
- Ymchwil pellach a chyngor cyfreithiol am gynhyrchu malwod yn y DU
- Trafodaethau pellach gyda'r Istituto Internazionale di Elicicoltura Cherasco

Hoffwn ddiolch yn fawr iawn i Gyswllt Ffermio am y cyfle hwn. Heb y nawdd yma, ni fyddwn wedi cymryd y cam gyntaf i ystyried y syniad bras oedd gennyf. Yn dilyn yr ymweliad, mae'n amlwg bod cyfle i ddatblygu busnes gwahanol a hyfyw yn y tymor hir. Mae'r ymweliad wedi rhoi'r wybodaeth a'r hyder i mi ystyried sefydlu menter ffermio malwod yma yng Nghymru. Os byddaf yn mentro yn dilyn llwyddiant y camau uchod, bydd ein cynllun olyniaeth yn cael ei gryfhau a dyfodol y fferm yn aros o fewn rheolaeth y teulu am genhedlaeth arall o leiaf.

