Gwasanaeth Cefnogi Cynhyrchwyr Ceredigion II

Antur Teifi
Parc Busnes Antur Teifi
Aberarad
Castellnewydd Emlyn
Gorllewin Cymru
Ffôn: 01239 710238
SA38 9DB
E-bost
asadler@anturteifi.org.uk

Jean-Christophe Novelli, Cogydd o Fri yng Ngŵyl Fwyd Llambed ar 29 Gorffennaf yn rhannu ei farn am yr ardal, y cynnyrch lleol a'r wlad o gwmpas gyda Jennifer Jones, Swyddog Gwybodaeth Rhwydwaith Papurau Bro Cenedlaethol Antur Teifi.

Ai dyma 'r tro cyntaf i chi ymweld â 'r Gymru wledig?

Rwy wedi bod yng Nghymru sawl gwaith ond dyma 'r tro cyntaf i mi ddod i 'r ardal arbennig yma.

Beth yw 'ch barn chi am yr ardal? *Roeddwn i wedi trefnu i adael ar ôl yr ŵyl ond fe benderfynais i ganslo fy apwyntiadau nesaf ac aros am fwy o amser. Rydych chi mewn byd gwahanol yma. Dau o 'm hoff bethau i am yr ardal yw bod y bobl yn hyfryd iawn ac y gallwch weld potensial y cynnyrch yma. Mater o amser yw e cyn y cawn ni ffrwydrad o gynnyrch yr ardal yma. Fues i 'n gweld dau wneuthurwr caws y bore ma ac fe gefais i fy syfrdanu 'n llwyr.*

A beth? Ansawdd y cynnyrch? Yr ansawdd a 'r ymroddiad – roedd yn anhygoel. Nid am ei fod yn fusnes sy 'n werth miliynau o bunnau ond am fod yr angerdd yn chwyddo.

Pa wneuthurwyr caws aethoch chi i 'w gweld? *Fe welais i ddau foi o 'r enw John, o Caws Teifi a David, o Caws Cenarth — chredech chi ddim pa mor frwd y maen nhw.*

Ydych chi 'n defnyddio cynnyrch o Gymru yn eich tai bwyta? Ydw – Cig Oen – Cig Oen o Gymru yw fy ffefryn erioed.

Beth yw 'ch barn chi am gig oen sy 'n cael ei fewnforio o Seland Newydd, er enghraifft?

Dw i ddim yn gwybod – dw i ddim yn ei brynu. Roeddwn i yn Dubai beth amser yn ôl ar gyfer wythnos gastronomique ac roeddwn i 'n synnu mai o Seland Newydd yr oedd y cig oen yn dod. Rwy 'n mynd i wneud pryd â chig oen heddiw yn yr ŵyl – Cig Oen Cymru wrth gwrs. Rwy 'n gwneud y pryd hwn ym mhob man. Rwy wedi 'i wneud mewn nifer fawr o achlysuron. Gallwch chi fod yn siwr o gysondeb gyda chig oen o Gymru. Rwy wrth fy modd ag aer pur Cymru – mae 'r borfa 'n berffaith – does dim llwch na llygredd.

Mae llawer o gynhyrchwyr organig yma yn Llambed heddiw – yn eich barn chi, a yw cynnyrch organig yn gwneud gwell bwyd? *Ydi. Mae 'n well defnyddio stwff organig. Mae 'n para 'n hirach, credwch neu beidio. Os ydych yn coginio i chi 'ch hunan gartref, mae 'n well prynu bwydydd organig a dim byd arall. Ond gan fy mod i mewn busnes a bod gen i academi, mae 'n rhaid i mi gael nifer o bethau bob dydd er mwyn gwneud y gwahanol fwydlenni.*

Pa mor bwysig yw defnyddio cynnyrch lleol – er enghraifft, yn eich bwytai?

Mae 'n rhaid i chi wybod beth sydd i 'w gael yn lleol. Allwch chi ddim gwneud heb feddyg neu ddeintydd. Yn yr un modd, dw i 'n credu bod bwyd yn hanfodol – mae 'n bwysig gwybod beth sydd yno. Does gan y rhan fwyaf o bobl ddim cyllideb farchnata. Mae 'n beth da i bobl gael digon o amser a pharch i chwilio am fwydydd lleol. Mae fel trefnu i fynd ar wyliau – mae 'n bwysig gwybod â phwy rydych chi 'n delio.

Ydych chi 'n credu bod gwyliau fel hon yn llefydd pwysig i farchnata cynnyrch lleol?

Ydw. Mae angen gwyliau. Rwy 'n credu bod rhyw 60 o wyliau y flwyddyn yng Nghymru. Yn Ffrainc, mae 'na farchnadoedd ar ddydd Llun, dydd Mercher a dydd Sadwrn. Yma, mae gennych chi wyliau. Mae gan rywun rywbeth newydd i 'w gynnig bob amser.

Beth sydd wedi 'ch ysbrydoli chi yma? *Rwy wrth fy modd yng Nghymru – mae mor syml â hynny. Rwy wedi bod yng Nghymru sawl gwaith a bues i bron â dod i weithio i 'r Gogledd 15 mlynedd yn ôl. Y ffordd o fyw sy 'n bwysig yma. Mae 'na bethau 'n wahanol yma. Dydych chi ddim yn cloi 'ch drysau yma – mae 'r ffordd o fyw yn hollol wahanol.*

Os hoffech ragor o wybodaeth am Rwydwaith Papurau Bro Cenedlaethol Antur Teifi, cysylltwch â jennifer.jones@anturteifi.org.uk.

Os hoffech wybod mwy am Jean-Christophe Novelli, ewch i www.jeanchristophenovelli.com.

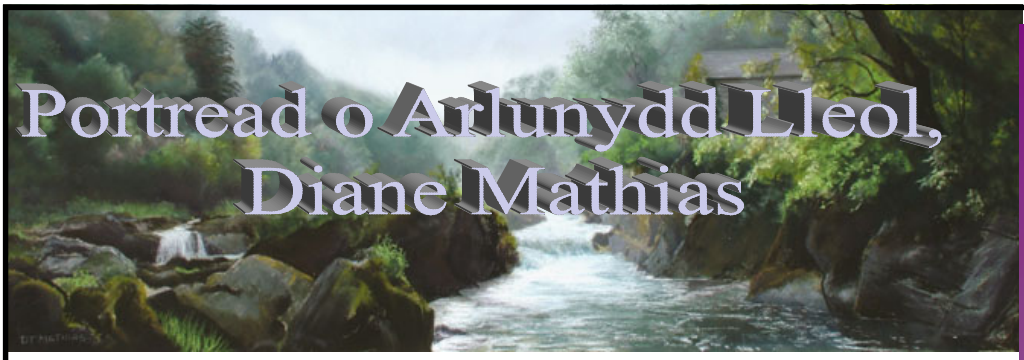
PYTIAU NEWYDDION

Ydych chi'n chwilio am gyfle i werthu'ch cynnyrch i ragor o bobl? Ydych chi wedi ystyried gwerthu mewn Marchnad Ffermwyr? I gael gwybod mwy am Farchnadoedd Ffermwyr Ceredigion ffoniwch Jan Fenner ar 01970 633066.

Ydi labeli 'best before' a 'use by' ar becynnau bwyd yn eich drysu? Dyma esboniad ...

Rhoddir dyddiad 'Use By' ar fwydydd sy'n mynd yn ddrwg yn glou. Rhoddir 'Best Before' ar fwydydd sy'n para'n hirach i ddangos am ba hyd y byddant ar eu gorau. Mae mwy o wybodaeth am ddiogelwch bwyd ar wefan foodlink: www.foodlink.org.uk.

Bydd y crefftwyr, Second Time - Rhwymo llyfrau a gwneud bocsys, Clems Daughter - Tecstiliau a Chwiltio, Aderyn Designs - Lacewing Fairy Collection, a Robert a Maureen Price - Artistiaid Dyfrlliw, yn cynnal arddangosfa yn Pendre Art, Aberteifi, o'r 6ed i'r 11eg o Dachwedd ac o'r 11eg i'r 16eg o Ragfyr. Croeso i bawb.



Mae'r artist tirluniau Diane Mathias, wrth ei bodd â harddwch ac amrywiaeth tirwedd Cymru. Mae Diane yn paentio golygfeydd ag iddynt naws hyfryd o Geredigion, Shir Gâr a Gogledd Sir Benfro mewn olew a phastels. Mae'n hoffi tynnu lluniau llefydd tawel, heddychlon y mae llawer ohonom yn rhuthro heibio iddynt heb sylwi arnynt ynghanol ein prysurdeb.

Er bod Diane wedi mwynhau paentio er pan oedd yn ferch fach, ni ddechreuodd ar ei gyrfa fel artist tan ar ôl i'w phumed plentyn ddechrau yn yr ysgol ym 1999. Bryd hynny, rhoddodd ei henw ar gyfer y cynllun dysgu gydol oes yn Ysgol y Preseli er mwyn gwella'i sgiliau oherwydd, ar ôl cael pum plentyn, doedd hi ddim wedi defnyddio rhai o'i sgiliau ers sawl blwyddyn.

Erbyn y flwyddyn 2001, roedd lluniau Diane yn dod yn boblogaidd a phenderfynodd ymroi ati o ddifrif fel artist hunangyflogedig. Yn 2002, ymunodd Diane â chynllun Stiwdio Agored Aberteifi sy'n gwahodd y cyhoedd i ymweld ag artistiaid lleol yn eu stiwdios. Bu hyn yn hwb i Diane agor ei 'stiwdio gartref' ei hunan a bu'n gwneud hynny ers dwy flynedd nawr. Yn ddiweddar, buddsoddodd mewn offer argraffu fformat mawr fel y gall atgynhyrchu ei darluniau cain ei hunan. Mae'n bwriadu adeiladu stiwdio/oriel bwrpasol ger ei chartref yn Henllan, ac mae'n gobeithio y bydd yn barod erbyn y flwyddyn nesaf. Mae'n dangos ei gwaith mewn orielau yn yr ardal yn cynnwys Pendre Art, Aberteifi, Origin Dyfed a'r Lounge Gallery yn y Waverley, Caerfyrddin, ac Oriel Victoria Fearn yn Rhiwbeina, Caerdydd, yn ogystal ag mewn sioeau lleol ag arddangosfeydd unigol. Yn Jibinc yn Aberaeron y mae ei harddangosfa nesaf. Mae'n agor ar ddydd Sul 1 Hydref am 4pm, ac yn para tan ddiwedd y flwyddyn.

Mae Diane yn croesawu ymwelwyr trwy'r flwyddyn, ar ddyddiau Mawrth, Iau a Gwener rhwng 10am a 6pm, i'w stiwdio 'Plas Waun', Henllan, Llandysul (01559 371608). Neu cewch weld detholiad o'i gwaith ar ei gwefan www.dianemathias.com.

Cyhoeddiadau Gwneuthurwyr Crefftau Ceredigion (CCM)

Croeso i'n haelodau newydd: -

- Aderyn Designs - Lacewing Fairy Collection
- Sarah Lloyd Williams - Cerfio Coed
- Robert a Maureen Price - Arlunwyr Dyfrlliw

Os hoffech ymuno â ni, cysylltwch â'r Ysgrifennydd Aelodaeth, Chris King, ar 01570 493347.

Bydd CCM yn y Bandstand, Aberystwyth, rhwng 23 a 26 Tachwedd, 10am tan 5pm.

Bydd Cyfarfod Cyffredinol Blynyddol CCM ym mis Tachwedd a byddwn yn dechrau cwrdd unwaith eto ym mis Ionawr 2007 ar ôl gwyliau'r Nadolig.

Os hoffech ragor o wybodaeth, cysylltwch ag Ysgrifennydd CCM, Nia Hobbs, ar 01239 654198 neu Gadeirydd CCM, Chris Thomas ar 01570 423200.

Mae Cymdeithas y Pridd yn dathlu ei phen-blwydd yn 60 oed yn 2006 ac mae ei gwaith yn fwy perthnasol nag erioed. Dyma sydd gan Melissa Kidd, Swyddog Gwybodaeth a Gwasanaethau Cefnogi i'w ddweud.

Mae Cymdeithas y Pridd, prif elusen amgylcheddol y DU sy'n hybu ffermio organig, cynaliadwy er lles iechyd pobl, yn dathlu ei phen-blwydd yn 60 yn 2006. Dros drigain mlynedd, tyfodd y mudiad o fod yn llais bychan, ond dylanwadol, oedd yn herio'r duedd i dderbyn amaethyddiaeth ddwys, gemegol, yn ddigwestiwn i fod yn fudiad arloesol byd-enwog sy'n gwarchod arferion ac egwyddorion ffermio organig.

Ond bu ein diddordebau a'n gweithgareddau'n ehangach na hynny erioed. Rydym yn lleisio pryderon y cyhoedd am ffermio ffatri, effeithiau plaladdwyr ar ein hamgylchedd a'n hiechyd, masnach deg a materion datblygu. Rydym hefyd yn hyrwyddo bwydydd lleol, tymhorol ac yn cefnogi diwylliant a chyflogaeth leol yn y DU.

Y syniadau a fynegwyd gan y Fonesig Eve Balfour yn 'The Living Soil', oedd yr ysbrydoliaeth ar gyfer sefydlu'r gymdeithas ym 1946.

Wrth edrych yn ôl, gwelwn fod y syniadau hynny a'r ffordd y rhoddwyd nhw ar waith yn enghraifft gynnar o'r hyn a elwir erbyn hyn yn 'gynaliadwyedd'.

Mae bwyd organig yn dod yn fwyfwy poblogaidd. Bu cynnydd enfawr o 30% yn y farchnad llynedd i gyrraedd cyfanswm anferth o £1.6 biliwn. Mae hyn yn dangos bod pobl o bob incwm a grwp cymdeithasol yn troi at fwyd organig. Mae pobl yn dewis bwyd organig am sawl rheswm: credant fod gwell blas arno a'i fod yn lles i iechyd am fod ynddo fwy o fitaminau, mwynau a gwrthocsidyddion sy'n ymladd cancr; ac maent am osgoi ychwanegion dadleuol a phlaladdwyr. Profwyd hefyd bod ffermio organig yn well i fywyd gwyllt ac yn creu mwy o swyddi sy'n cynnal cymunedau gwledig.

Meddai Patrick Holden, ffermwr organig a Chyfarwyddwr

"Yn ôl ein Hadroddiad Marchnad Organig diweddaraf, treblwyd gwerthiant bwydydd organig yn y DU dros y flwyddyn ddiwethaf. Rydyn ni'n cyrraedd man lle mae miliynau o bobl yn defnyddio'u pwer prynu i gael bwyd mwy blasus, heb blaladdwyr a heb ei addasu'n enynnol ac i gefnogi system ffermio sy'n lles i'r amgylchedd ac yn cynhyrchu ein bwyd mewn ffordd gynaliadwy."

Ym mis Ionawr 2006, roedd 72,631 hectar o dir o dan reolaeth organig yng Ngymru, cynnydd o 13% ar y flwyddyn cynt. Mae ffermwyr organig Cymru'n cael cymorth trwy nifer o gynlluniau amaeth-amgylcheddol yn cynnwys y cynllun troi'n organig a chynlluniau cynnal fel Tir Cynnal a Tir Gofal.

Os hoffech ragor o wybodaeth, ffoniwch ein swyddog ardystio Sian Thomas ar 0845 121 2321. Yn ogystal, ceir gwybodaeth ddefnyddiol yn :

http://www.organic.aber.ac.uk

Er i ni wneud ein gorau i sicrhau bod y wybodaeth yn y cylchlythyr hwn a chyhoeddiadau eraill y prosiect yn gywir, ni all prosiect Gwasanaeth Cefnogi Cynhyrchwyr Ceredigion II na'i bartneriaid dderbyn cyfrifoldeb am unrhyw wallau, hepgoriadau nac am unrhyw gamau a gymerir ar sail y wybodaeth sydd ynddynt. Nid ydym yn hyrwyddo nac yn dangos ffafriaeth at unrhyw gwmni bwyd na chrefftau y sonnir amdanynt yn y cylchlythyr. Ein nod yw cyhoeddi erthyglau sydd o ddiddordeb i'r darllenwyr. Mae croeso i chi anfon y cylchlythyr hwn at unrhyw un y gallai fod ganddynt ddiddordeb ynddo. Os hoffech ymuno â'n rhestr bostio, ffoniwch Anna Sadler ar 01239 710238.