

Ebrill 2025

Statws Partneriaethau Bwyd Lleol yn 2025

Gan Dr Andrea Gibbons a Pearl Costello
ar ran Synnwyr Bwyd Cymru



Ariennir gan
Lywodraeth Cymru
Funded by
Welsh Government

Cynnwys

Rhagair	4
---------	---

Cipolwg ar Bartneriaethau Bwyd Lleol	6
---	----------

Rhan 1: Cyflwyniad

Partneriaethau Bwyd Lleol	8
Synnwyr Bwyd Cymru	9
Nodau a Methodoleg yr Adroddiad	10

Rhan 2: Cynnydd tuag at yr Amcanion

Maes 1: Arweinyddiaeth a Champau Gweithredu Cydgysylltiedig	11
--	-----------

Conglfeini Partneriaethau Bwyd Lleol	11
Arweinyddiaeth Partneriaethau Bwyd	14
Gweledigaethau a Strategaeth Partneriaethau Bwyd Lleol	16
Deall Effaith	17
Ymgorffori Bwyd mewn Polisiâu a Chynlluniau Lleol	19
Astudiaeth Achos: Bwyd Caerdydd	21

Maes 2: Gweithredu a Chydgysylltu System Bwyd Lleol	28
--	-----------

Dinasyddiaeth Fwyd	28
Ymgysylltu â'r Cyhoedd	30
Astudiaeth Achos: Bwyd Abertawe	31



Maes 3: Cryfhau Gwydnwch Bwyd Cymunedol	38
Trechu Tlodi Bwyd	38
Trechu'r Anghydraddoldebau Iechyd sy'n Gysylltiedig â Deiet	40
Astudiaeth Achos: Partneriaeth Bwyd Blaenau Gwent	41
Maes 4: Systemau Bwyd Lleol Cryfach a Mwy Amrywio	47
Economi Fwyd Dda	47
Astudiaeth Achos: Partneriaeth Bwyd Ynys Môn	49
Arlwyo a Chaffaelt	54
Astudiaeth Achos: Bwyd Sir Gâr	55
Bwyd ar gyfer y Blaned	61
Astudiaeth Achos: Bwyd Powys	62
Rhan 3: Symud Ymlaen	68
Yr Allwedd i Lwyddiant yn ôl Partneriaethau Bwyd Lleol	69

Ebrill 2025

Statws Partneriaethau Bwyd Lleol yng Nghymru yn 2025

**Gan Dr Andrea Gibbons a Pearl Costello
ar ran Synnwyr Bwyd Cymru**

Y Cyfranwyr at yr Adroddiad: Pearl Costello, Katie Palmer, Sian-Elin Davies, Lowri Johnston, Will Barker ac Aled Llywelyn. Dyluniwyd yr adroddiad gan Rebecca Ingleby-Davies

Pearl Costello

Rheolwr Lleoedd Bwyd Cynaliadwy

Synnwyr Bwyd Cymru

Rhagair



Mae'r adroddiad **Statws Partneriaethau Bwyd Lleol yng Nghymru yn 2025** yma yn rhoi cipolwg ar y statws presennol ac enghreifftiau o arfer gorau sy'n digwydd ar draws y 22 o Bartneriaethau Bwyd Lleol yng Nghymru, ynghyd ag adborth a gafwyd gan aelodau'r partneriaethau bwyd eu hunain.

Mae mudiad bwyd da yn gweithredu ledled Cymru. Mae'r cyfranogwyr yn cynnwys dinasyddion, ffermwyr, grwpiau cymunedol, busnesau lleol, cyrff cyhoeddus, elusennau a llawer o gyfranogwyr eraill sy'n cydweithio ar fentrau i alluogi poblogaeth Cymru i gael mynediad cyfartal at fwyd sy'n llesol i'r bobl ac i'r blaned. Mae'r mudiad hwn ar lawr gwlad wedi magu momentwm yn y blynyddoedd diwethaf, wedi'i gyflymu gan y seilwaith systemau bwyd lleol a arloeswyd gan Lleoedd Bwyd Cynaliadwy a'r 22 o Bartneriaethau Bwyd Lleol yng Nghymru ac a gefnogir gan Lywodraeth Cymru. Y dull gweithredu sylfaenol hwn, sydd wedi'i gydnabod gan y Weinyddiaeth Cyfiawnder Cymdeithasol, fydd yn gallu helpu i fynd i'r afael ag anghydraddoldebau, lliniaru achosion sylfaenol tlodi a helpu i feithrin gwydnwch bwyd yn y gymuned.

Amlinellwyd yr angen dirfawr am wydnwch bwyd mewn dinasoedd gan yr Athro Tim Lang mewn adroddiad newydd gan Gomisiwn Parodrydd Cenedlaethol y DU. Roedd yr adroddiad yn rhybuddio am gyflwr ansicr diogeled bwyd y DU ac yn galw am weithredu

ar unwaith i ddatblygu gwydnwch sifil i ddiogelu cyflenwad bwyd y DU wrth wynebu pwysau byd-eang fel y newid yn yr hinsawdd, tywydd eithafol, materion geo-wleidyddol a digwyddiadau annisgwyl eraill posibl. Roedd yr adroddiad hefyd yn pwysleisio'r ffaith mai pobl a oedd eisoes yn agored i niwed a'r rhai â'r incwm isaf sydd fwyaf tebygol o gael eu heffeithio'n negyddol gan ddigwyddiadau annisgwyl bwyd.

Yn 2023, cyhoeddodd Comisiynydd Cenedlaethau'r Dyfodol Cymru y ddogfen [Cymru Can](#) – strategaeth ar gyfer 2023– 2030 sy'n amlinellu ei weledigaeth hirdymor gan gyhoeddi mai'r system fwyd fydd y maes cyntaf y bydd yn canolbwyntio arno. O ganlyniad, mae'r Comisiynydd wedi bod yn gweithio gyda Synnwyr Bwyd Cymru, Byrddau Gwasanaethau Cyhoeddus a Chyrff Cyhoeddus i ymgorffori polisiau bwyd yn eu Cynlluniau Llesiant, gan gynnwys datblygu cynlluniau bwyd cymunedol, er mwyn gwneud newidiadau a gwelliannau ar lefel leol, yn seiliedig ar le.

Mae dinasyddion Cymru hefyd yn hybu camau gweithredu cryfach ar drawsnewid y system fwyd. Mae gwybodaeth o Sgyrsiau Bwyd y Comisiwn Bwyd, Ffermio a Chefn Gwlad yn dangos bod [cefnogaeth eang ymhlith y cyhoedd](#) ar gyfer polisiau sy'n blaenoriaethu cynaliadwyedd, iechyd a gwydnwch yn system fwyd Cymru. Ar draws cymdeithas sifil yng Nghymru, mae [Tadau'n Dechrau Ceginio](#), pobl sy'n addysgu ei gilydd i [dyfu bwyd sy'n ddiwylliannol briodol](#), mae grwpiau wedi sefydlu [hybiau bwyd cymunedol](#) i fynd i'r afael â thlodi bwyd, [mae tyfwyr ar raddfa fach yn rhannu peiriannau](#) ac mae gwirfoddolwyr yn [cynnal siop lysiau gynaliadwy dros dro](#).

Mae Partneriaethau Bwyd Lleol wedi'u cydnabod fel grym hollbwysig ar gyfer dod â'r rhanddeiliaid, polisiau a mentrau hyn ynghyd, a galluogi cyfranogwyr lleol i gydweithio i greu a chyflawni gweledigaeth a strategaeth gyffredin ar gyfer system fwyd sy'n fwy cynaliadwy, teg a gwydn

Rydym yn gobeithio bod yr adroddiad hwn a'r ffilmiau sy'n cyd-fynd ag ef yn rhoi darlun cynhwysfawr o'r llwyddiannau hyd yma ac yn pwysleisio angerdd ac argyhoeddiad y rhai sy'n gweithio i sicrhau system fwyd decach. Credwn ei fod yn dangos y cyfleoedd a all godi o ganlyniad i arweinyddiaeth genedlaethol gadarn a'r gefnogaeth draws-lywodraethol i ddull gweithredu systemau'r Partneriaethau Bwyd Lleol yng Nghymru.

Pearl Costello

Rheolwr Lleoedd Bwyd Cynaliadwy
Synnwyr Bwyd Cymru

Cipolwg ar Bartneriaethau Bwyd Lleol



AELOD



EFYDD



ARIAN



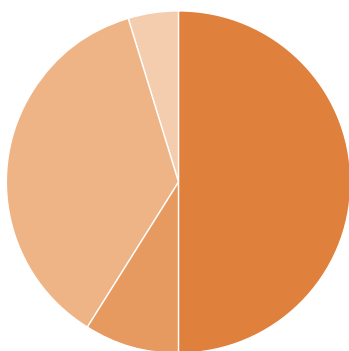
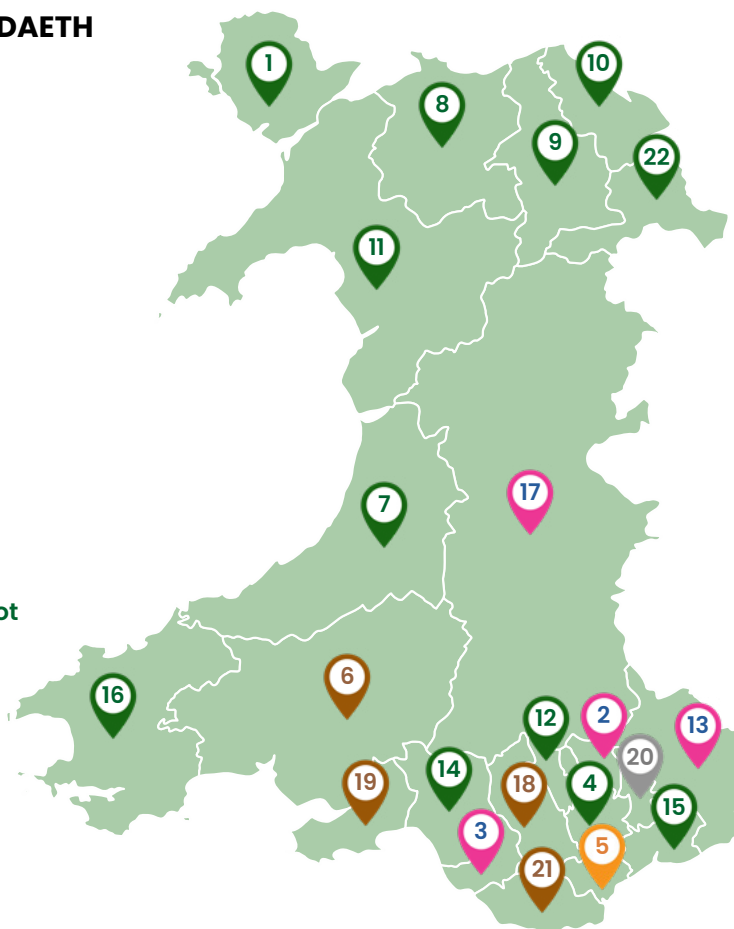
AUR



DDIM YN AELOD

ARDAL / STATWS AELODAETH

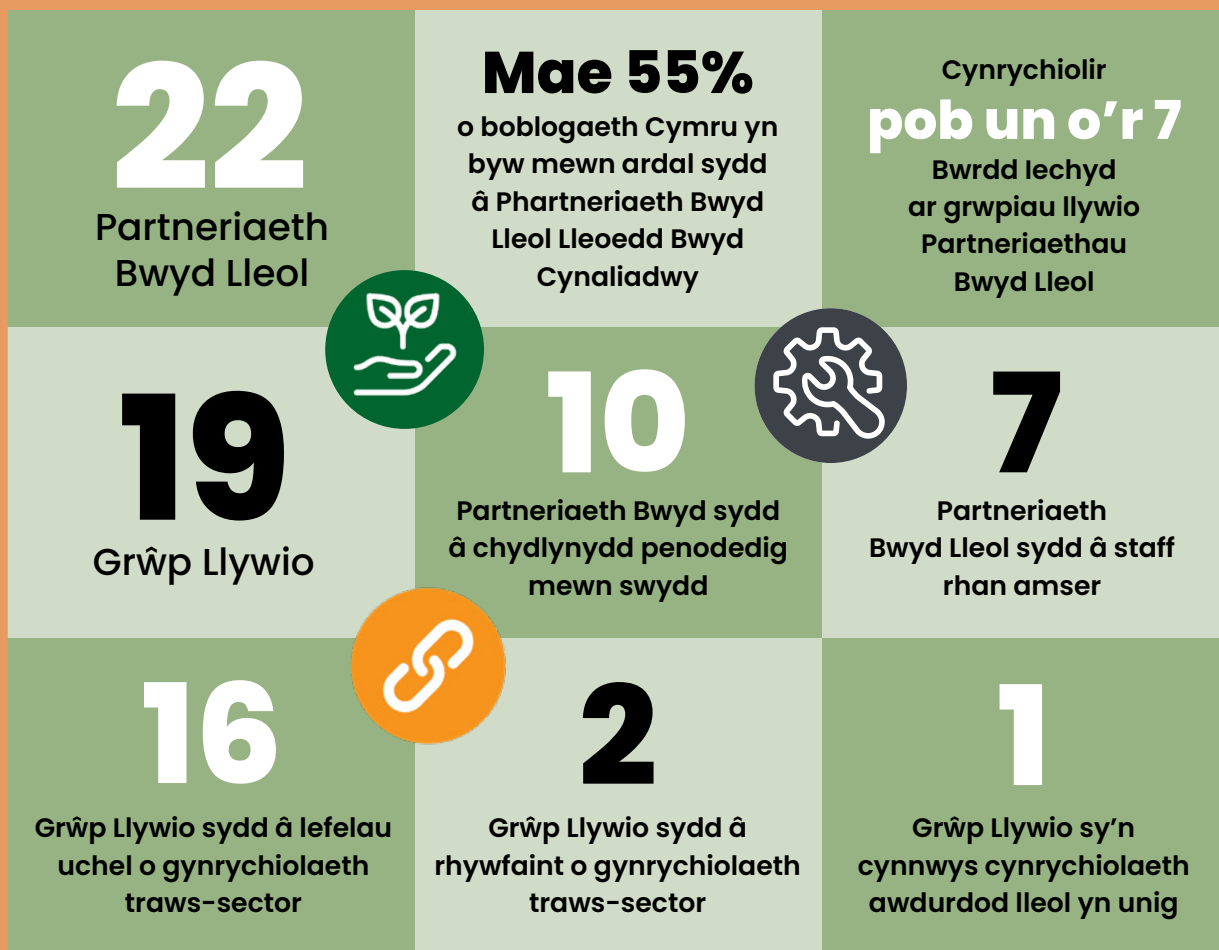
1. Ynys Môn
2. Blaenau Gwent
3. Pen-y-bont ar Ogwr
4. Caerffili
5. Caerdydd
6. Sir Gaerfyrddin
7. Ceredigion
8. Conwy
9. Sir Ddinbych
10. Sir y Fflint
11. Gwynedd
12. Merthyr Tudful
13. Sir Fynwy
14. Castell-nedd Port Talbot
15. Casnewydd
16. Sir Benfro
17. Powys
18. Rhondda Cynon Taf
19. Abertawe
20. Torfaen
21. Bro Morgannwg
22. Wrecsam



SEFYDLIAD LLETYA

- | | |
|----|---------------------------------|
| 11 | Sector Cyhoeddus, Cyngor |
| 2 | Sector Cyhoeddus, Iechyd |
| 8 | 3ydd Sector/Menter Gymdeithasol |
| 1 | Cymdeithas Tai |

CIPOLWG AR BARTNERIAETHAU BWYD



Yr allwedd i lwyddiant

- **GWELEDIGAETH GENEDLAETHOL:** Gweledigaeth genedlaethol glir ar gyfer systemau bwyd Cymru.
- **CYDWEITHIO RHWNG CYRFF CYHOEDDUS:** Mwy o weithio traws-sefydliadol rhwng cyrff cyhoeddus.
- **CYDLYNYDD PENODEDIG:** Pob ardal i benodi cydlynnydd penodedig ar gyfer Partneriaeth Bwyd Lleol.
- **CYLLID DIBYNADWY:** Cyllid amlflwyddyn er mwyn gallu creu newid strategol yn yr hirdymor.
- **FFRAMWAITH CLIR:** Eglurder ynglŷn â beth yw Partneriaeth Bwyd Lleol a'r hyn y disgwylir iddi ei wneud.
- **RHWYDWAITH CYMORTH:** Cysylltu â Phartneriaethau Bwyd Lleol eraill i rannu heriau ac arferion gorau ac i weithio ar y cyd.

RHAN 1

Cyflwyniad

Partneriaethau Bwyd Lleol

Rhwydweithiau sy'n dod â rhanddeiliaid ynghyd o bob rhan o'r system fwyd i ddatblygu gweledigaeth gyffredin ar gyfer dyfodol bwyd mwy cynaliadwy, a chydlynu'r camau gweithredu sydd eu hangen i wireddu'r weledigaeth hon, yw Partneriaethau Bwyd Lleol. Maent yn cynnwys awdurdodau lleol, sefydliadau'r sector gwirfoddol, ffermwyr, busnesau lleol a phreswylwyr. Drwy hybu dull gweithredu system gyfan ar gyfer bwyd, maent yn cysylltu materion fel tlodi bwyd, anghydraddoldebau iechyd sy'n gysylltiedig â deiet, amaethyddiaeth, diogelwch bwyd a newid hinsawdd i ddatblygu atebion sy'n trawsnewid bwyd a ffermio mewn ffordd deg a chynaliadwy.

Cafodd Partneriaethau Bwyd Lleol eu cyflwyno gan Lleoedd Bwyd Cynaliadwy; rhaglen bartneriaeth wedi'i harwain gan Gymdeithas y Pridd, Food Matters, Sustain; y gynghrair ar gyfer bwyd a ffermio gwell, Synnwyr Bwyd Cymru, Nourish Gogledd Iwerddon a Nourish yr Alban. Er mwyn dod yn aelod o Lleoedd Bwyd Cynaliadwy, mae angen i bartneriaethau bwyd lleol ddangos bod ganddynt bartneriaeth bwyd draws-sector sy'n datblygu ac yn cyflawni cynllun neu strategaeth bwyd lleol ar y cyd.

Ceir 22 o Bartneriaethau Bwyd Lleol yng Nghymru, ac mae 10 ohonynt yn aelodau neu wedi ennill gwobr y rhaglen Lleoedd Bwyd Cynaliadwy.

Ym mis Mehefin 2022, ymrwymodd Llywodraeth Cymru i ariannu partneriaethau bwyd traws-sector yng Nghymru fel rhan o gyfres o becynnau ymyrryd i helpu i liniaru tlodi. Gwnaed y cyhoeddiad gan Jane Hutt, y Gweinidog Cyfiawnder Cymdeithasol, yn ystod Uwchgynhadledd Costau Byw. Yn ystod y blynyddoedd dilynol, mae Llywodraeth Cymru wedi parhau i gefnogi a chryfhau datblygiad Partneriaethau Bwyd Lleol – meithrin gwydnwch mewn rhwydweithiau bwyd lleol drwy gydgyssylltu gweithgarwch ar lawr gwlad sy'n ymwneud â bwyd a helpu i fynd i'r afael ag achosion sylfaenol tlodi bwyd.

Yn 2025/26, bydd isadrannau Cyfiawnder Cymdeithasol a Newid Hinsawdd a Materion Gwledig Llywodraeth Cymru yn cynorthwyo Partneriaethau Bwyd Lleol, i gydnabod natur drawsbynciol y system fwyd. Mae'r portffolio Cyfiawnder Cymdeithasol hefyd wedi ymrwymo i ddarparu adnoddau i'r Partneriaethau Bwyd Lleol hyd ddiwedd mis Mawrth 2028 (yn amodol ar adolygiad ym mlwyddyn 2) a bydd Partneriaethau Bwyd Lleol yn ffurfio system gyflenwi bwysig ar gyfer y Strategaeth Bwyd Cymunedol sydd ar y gweill.



Synnwyr Bwyd Cymru

Mae Synnwyr Bwyd Cymru am ddylanwadu ac effeithio ar sut y mae bwyd yn cael ei gynhyrchu a'i fwyta yng Nghymru er mwyn sicrhau bod bwyd, ffermio a physgodfeydd cynaliadwy wrth wraidd system fwyd gyfiawn, gysylltiedig a llewyrchus.

Sefydlwyd Synnwyr Bwyd Cymru yn 2018 er mwyn datblygu dull traws-sector o ymdrin â'r system fwyd yng Nghymru. Mae Synnwyr Bwyd Cymru yn gweithio gyda chymunedau, sefydliadau, llunwyr polisïau a'r Llywodraeth ar draws Cymru i greu system bwyd a ffermio sy'n llesol i bobl ac i'r blaned.

Mae ei strategaeth yn seiliedig ar dri philer allweddol:

- Creu diwylliant bwyd cadarnhaol yng Nghymru sy'n buddsoddi mewn pobl, sy'n cwmpasu ein treftadaeth, yn dathlu a gwerthfawrogi'r "lleol" ac sy'n rhoi'r sylw pennaf i addysg bwyd
- Sbarduno chwyldro ym maes caffael lleol a chynaliadwy, wedi'i ysbrydoli gan arddwriaeth
- Cefnogi datblygiad Polisi Bwyd a fframwaith deddfwriaethol sy'n galluogi, yn pennu targedau ac yn monitro dulliau o bontio i arferion cynhyrchu a chynnyrch amaeth-ecolegol yng Nghymru er budd yr amgylchedd a chymdeithas

Mae Synnwyr Bwyd Cymru yn gweithredu drwy greu'r seiliau ar gyfer newid drwy:

- Ddatblygu rhwydwaith o bartneriaethau bwyd traws-sector ledled Cymru sy'n diwallu anghenion lleol er mwyn cyflawni newid cenedlaethol
- Treialu ac ehangu dulliau arloesol i ysbrydoli camau gweithredu gyda mentrau fel Llysiau o Gymru ar gyfer Ysgolion
- Hyrwyddo a datblygu polisi bwyd da, gan sicrhau consensws gyda sefydliadau sy'n ymwneud â bwyd sy'n gweithredu yng Nghymru a thu hwnt drwy Gynghairai Polisi Bwyd Cymru
- Adrodd straeon am brofiadau, cyflawniadau a heriau yn y system fwyd yng Nghymru drwy gyfathrebu'n effeithiol

Gallwch ddarllen mwy am Synnwyr Bwyd Cymru [yma](#).

Nodau a Methodoleg yr Adroddiad

Ym mis Rhagfyr 2024, comisiynwyd Synnwyr Bwyd Cymru gan Lywodraeth Cymru i ddarparu diweddariad ar gyfer pob un o'r Partneriaethau Bwyd Lleol a chasglu gwybodaeth allweddol am feysydd fel sicrhau cyllid, deall effaith cynlluniau grant lleol, nodi heriau allweddol ac amlygu arferion gorau.

Rhwng mis Ionawr a mis Mawrth 2025 cynhaliodd Synnwyr Bwyd gyfres o 22 "MOT" gyda phob Partneriaeth Bwyd Lleol: ymarfer hunanfyfrio lle roedd y mynychwyr yn sgorio eu hunain ar gryfder eu gwaith mewn meysydd fel llywodraethu, strategaeth, gweithgarwch, adnoddau ac effaith.

Prif ddiben yr ymarfer MOT oedd cynyddu hunanymwybyddiaeth y Partneriaethau Bwyd Lleol o'u cryfderau, eu heriau a'u blaenoriaethau eu hunain, ond hefyd rhoddodd y rhain wybodaeth ddefnyddiol fel sail i'r gwaith ymchwil ar gyfer yr adroddiad hwn.

Yn dilyn yr MOT, fe wnaethom ddefnyddio cymysgedd o ymchwil desg a chyfweliadau gyda chydlynwyr y Partneriaethau Bwyd Lleol i ddatblygu adroddiad statws unigol ar gyfer pob un o'r 22 ardal awdurdod lleol. Fe wnaethom hefyd ymweld â chwe phartneriaeth bwyd a chreu astudiaethau achos ysgrifenedig a fideos a delweddau ategol sydd wedi'u cynnwys.

Mae'r adroddiad canlynol yn crynhoi statws presennol y Partneriaethau Bwyd Lleol, y themâu allweddol a ddaeth i'r amlwg o'r gwaith ymchwil ac enghreifftiau o arferion gorau o Bartneriaethau Bwyd Lleol ledled Cymru.

Mae'r adroddiad wedi'i strwythuro o amgylch y pedwar amcan y mae Llywodraeth Cymru wedi'u datblygu, ar draws adrannau lluosog, ar gyfer y Partneriaethau Bwyd Lleol o 25/26 ymlaen. Mae'r pedwar amcan hyn yn ategu ac yn cael eu hategu gan fframwaith 6 Mater Allweddol Lleoedd Bwyd Cynaliadwy, gan gydnabod y dull systemau bwyd cyfannol y mae'r Partneriaethau Bwyd Lleol yn ei fabwysiadu.

Astudiaethau Achos

Mae Synnwyr Bwyd Cymru hefyd wedi cynhyrchu cyfres o chwe astudiaeth achos sydd wedi'u cynnwys yn yr adroddiad hwn. Nod yr astudiaethau achos hyn yw dod â gwaith y Partneriaethau Bwyd Lleol yn fyw, gyda themâu o chwe maes allweddol Lleoedd Bwyd Cynaliadwy. Mae pob un o'r astudiaethau achos ysgrifenedig wedi'u hategu gan ffilm fer wedi'i chynhyrchu gan Will Barker sy'n cynnwys lluniau gan Aled Llywelyn.



Cliciwch ar y saethau i wyllo'r ffilmau

RHAN 2

Cynnydd tuag at yr Amcanion

MAES 1: Arweinyddiaeth a Chamau Gweithredu Cydgysylltiedig



Amcan 1: Sefydlu ac arwain rhwydwaith eang a deinamig o Bartneriaethau Bwyd Lleol, sy'n cynrychioli'r cymunedau y maent yn eu cefnogi:

- Ysbrydoli cysylltiadau gweithredol, amrywiol a chydlynol rhwng y cyfranogwyr allweddol (y sector cyhoeddus, y sector preifat a'r trydydd sector) ar draws y system fwyd leol.
- Datblygu perthnasoedd strategol gydag Awdurdodau Lleol, cyrff cyhoeddus, Byrddau Iechyd Cyhoeddus a Byrddau Gwasanaethau Cyhoeddus i ddylanwadu ar fwyd lleol fel blaenoriaeth mewn prosesau caffael, cynllunio a chyflenwi lleol. Er enghraifft, gallai hyn gynnwys hybu bwyd fel maes ffocws mewn cynlluniau Llesiant Lleol a chynlluniau Pwysau Iach: Cymru Iach.

Mater Allweddol 1 Lleoedd Bwyd Cynaliadwy:

Mabwysiadu dull strategol a chydweithredol tuag at lywodraethu a chamau gweithredu mewn perthynas â bwyd da.



Conglfeini Partneriaethau Bwyd Lleol

Mae Bwyd Caerdydd a llond llaw o Bartneriaethau Bwyd Lleol eraill yn y DU wedi'u sefydlu ers degawd a mwy erbyn hyn, gyda 110 o aelodau yn ymuno â'r rhwydwaith Lleoedd Bwyd Cynaliadwy ehangach yn y deng mlynedd diwethaf. Gyda'i gilydd maent wedi datblygu ac arddangos y seilwaith allweddol sydd ei angen ar gyfer cydweithrediad effeithiol eang a manwl. Mae'r seilwaith hwn yn cynnwys:

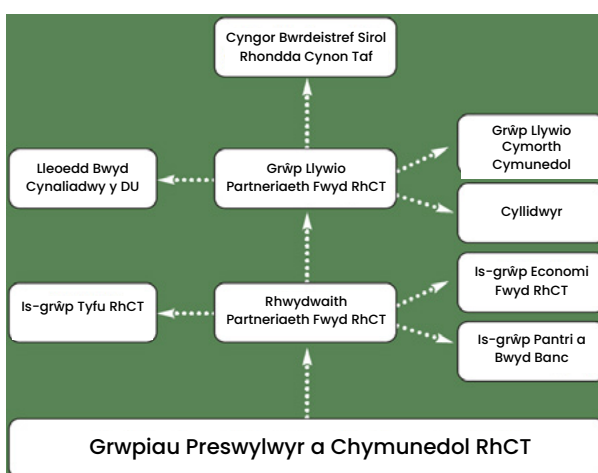
1. Sefydliad lletya i ddarparu'r adnoddau ar gyfer y camau cyntaf, creu'r rhwydwaith a datblygu'r seilwaith a all gefnogi cydweithio iach a dull o newid y system;

2. Sefydlu grŵp llywio i gefnogi gwaith traws-sector a chydweithredol ar draws y system bwyd lleol, ac ymdeimlad ehangach o gefnogaeth a pherchnogaeth er mwyn sicrhau gwydnwch. Yn ddelfrydol maent yn cwrdd yn chwarterol o leiaf, a dylent gadw cofnodion;
3. Cylch Gorchwyl sy'n nodi'r weledigaeth a'r rheolau ar gyfer cydweithio;
4. Cynllun gwaith cyffredin sy'n cefnogi dosbarthu camau gweithredu ac atebolrwydd, sydd wedi'u cynnwys yn ddelfrydol fel rhan o strategaeth bwyd lleol;
5. Dulliau ar gyfer cynnwys rhanddeiliaid ehangach a phreswylwyr lleol i gymryd camau gweithredu yn ogystal â datblygu cynlluniau a blaenoriaethau drwy ddigwyddiadau allgymorth, uwchgynadleddau bwyd, arolygon, sgysiau bwyd a mwy;
6. Datblygu gweithgorau neu grwpiau gorchwyl a gorffen i ehangu ystod y gwaith a chyfranogiad yr aelodaeth ehangach, cam sy'n aml yn datblygu gyda thwf ac aeddfedrwydd y bartneriaeth.

Galluogwr allweddol ar gyfer pob un o'r uchod yw lefel sylfaenol o staff, gyda chydlynnydd cyflogedig wedi'i benodi. Rôl cydlynnydd Partneriaeth Bwyd Lleol yw hwyluso a chynnal lleoedd i bobl o sectorau a chefnidiroedd gwahanol iawn i gysylltu a chydweithio i drawsnewid eu system bwyd lleol.

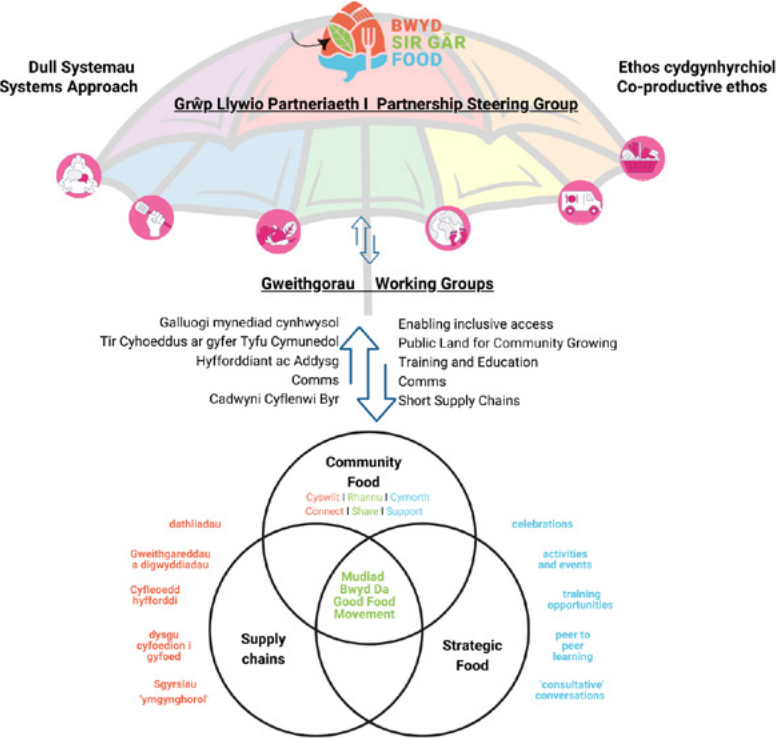
Maent yn cefnogi proses ddemocrataidd ac yn sicrhau atebolrwydd; yn rhannu gwybodaeth a mynediad agored at adnoddau; yn datblygu perthnasoedd y tu hwnt i rwydweithiau presennol i bontio rhaniadau cymunedol a goresgyn rhwystrau; yn cefnogi cydbwysedd rhwng cynllunio a gweledigaeth hirdymor ochr yn ochr â rheoli argyfyngau; yn sicrhau cyllid ac yn gweinyddu grantiau bach, yn gwneud gwaith cyfathrebu ac yn hyrwyddo popeth o drechu tlodi bwyd i fwyta'n iach i fusnesau lleol a ffermio gyda thrigolion lleol; yn gwrthio polisi lleol yn ei flaen wrth gael y wybodaeth ddiweddaraf am bolisi cenedlaethol a chadw golwg ar y dull o newid systemau. Mae llawer o gydlynwyr yn ymwneud â chyflawni gweithgarwch prosiectau lleol, yn aml gyda ffocws penodol ar drechu tlodi bwyd drwy gryfhau mentrau bwyd cymunedol presennol a sefydlu rhai newydd.

Fodd bynnag, bydd llawer o'r manylion o ddydd i ddydd yn dibynnu ar weithgarwch a seilwaith presennol. Mae'r model Partneriaethau Bwyd Lleol yn pwysleisio pwysigrwydd mabwysiadu'r fframwaith eang ar gyfer pob lle. Mae'r ffigurau isod yn dangos enghreifftiau o'r gwahanol ffyrdd y mae partneriaethau yng Nghymru wedi creu'r seilwaith i gysylltu'r sefydliad lletya, grŵp llywio, yr aelodau a phreswylwyr ehangach gyda'u lle, ochr yn ochr ag is-grwpiau a rhwydweithiau lleol.



Ffigur 2: Strwythur partneriaeth bwyd RhCT, o Taith Bwyd RhCT 2025-2030

Ffigur 3: Model Partneriaeth Fwyd Bwyd Sir Gâr yn dangos perthynas y grŵp llywio gyda'i weithgorau a'i feysydd ffocws allweddol



Ffigur 4: Graffigyn wedi'i ddatblygu i ddangos strwythur Bwyd Caerdydd.

Arweinyddiaeth Partneriaethau Bwyd Lleol

Mae hanner y partneriaethau presennol yn cael eu harwain gan Gynghorau Sir a Bwrdeistref, gyda dwy bartneriaeth arall yn rhan o dîm lechyd y Cyhoedd. Mae'r gweddill wedi'u lleoli yn bennaf yn y trydydd sector, un wedi'i harwain gan Gymdeithas Tai ac un wedi'i harwain gan fusnes.

Mae Partneriaethau Bwyd Lleol yn gweithio i nodi a chynnull sefydliadau angor a rhanddeiliaid perthnasol yn eu hardal leol. Drwy fapio gwaith presennol ar y system fwyd, maent yn nodi meysydd allweddol ar gyfer cydweithio, gan helpu i wneud y mwyaf o effeithiolrwydd prosiectau a sicrhau bod adnoddau'n cael eu targedu at y meysydd â'r angen mwyaf.

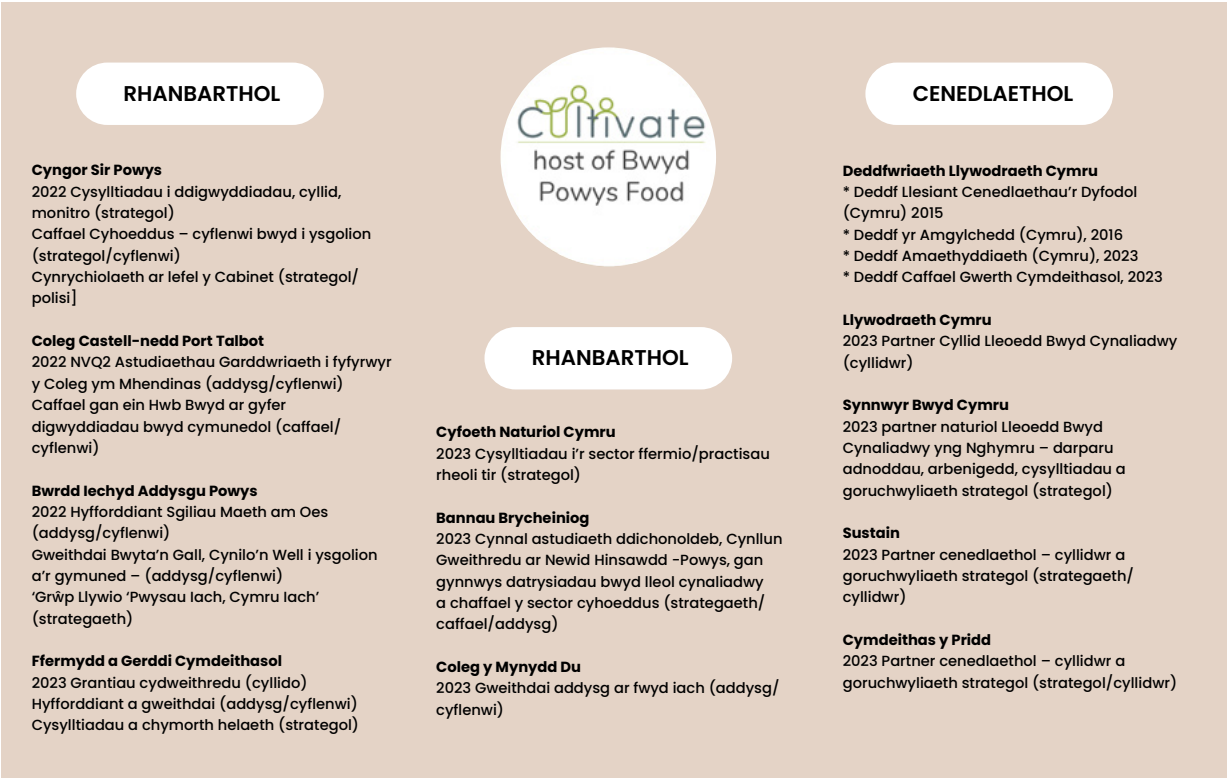
Mae gan bob Bwrdd lechyd yng Nghymru staff sy'n aelodau o weithgorau Partneriaethau Bwyd Lleol, ac mae'r rhan fwyaf o Bartneriaethau Bwyd Lleol yn ymgysylltu â'u Byrddau Gwasanaethau Cyhoeddus. Yn yr un modd, mae gan asiantaethau amrywiol sy'n cael eu hariannu gan y Llywodraeth, er enghraifft Cyswllt Ffermio a Cyfoeth Naturiol Cymru staff sy'n aelodau o grwpiau llywio ledled y wlad. Mae partneriaid eraill yn cael eu cynrychioli'n rheolaidd ar grwpiau llywio, gan gynnwys Sefydliadau Addysg, Cymdeithasau Tai, ac Undeb Cenedlaethol yr Amaethwyr, a sefydliadau'r trydydd sector, sy'n gweithio ar lefelau lleol, rhanbarthol a chenedlaethol.

Cynrychiolir pob un o'r 7 Bwrdd lechyd ar hyn o bryd ar grwpiau llywio Partneriaethau Bwyd Lleol:

- Bwrdd lechyd Prifysgol Aneurin Bevan – Blaenau Gwent, Torfaen, Sir Fynwy, Caerffili
- Bwrdd lechyd Prifysgol Betsi Cadwaladr – Ceredigion, Sir Ddinbych, Sir y Fflint, Ynys Môn a Gwynedd, Wrecsam
- Bwrdd lechyd Prifysgol Bae Abertawe – Abertawe
- Bwrdd lechyd Prifysgol Cwm Taf Morgannwg – Pen-y-bont ar Ogwr, RhCT
- Bwrdd lechyd Prifysgol Caerdydd a'r Fro – Cynhalwyr Bwyd y Fro a Bwyd Caerdydd
- Bwrdd lechyd Prifysgol Hywel Dda – Sir Gaerfyrddin, Sir Benfro
- Bwrdd lechyd Addysgu Powys – Powys

Mae'r siart isod gan Bwyd Powys, sy'n cael ei letya gan un o sefydliadau'r trydydd sector, Cultivate, yn dangos y strategaeth a'r gwaith mapio polisi sy'n sail i gymaint o waith partneriaethau sefydledig.

Ffigur 5: Map Cysylltedd Bwyd, Bwyd Powys



Mae'r rôl hon o fapio a chynnull hefyd yn cefnogi cydweithredu yn hytrach na chystadleuaeth am gyllid cyfyngedig. Mae galwad Castell-nedd Port Talbot am gydweithio yn rhoi'r ysbryd y mae partneriaethau'n ei gyfrannu i'w rôl arwain mewn geiriau:

Rydym yn estyn gwahoddiad gwresog i chi i gyfeirio at y strategaeth hon yn eich ceisiadau am gyllid a'ch cynigion prosiect, a'i defnyddio fel tystiolaeth ar gyfer y gwaith yr ydych yn ceisio'i gyflawni. Ac os gwelwch gyfleoedd i gydweithio, cysylltwch â ni fel y gallwn eich cysylltu â phartneriaid tebyg. Diolch am eich cefnogaeth a'ch partneriaeth wrth i ni weithio i sicrhau bod bwyd iach, fforddiadwy a lleol ar gael i bawb!

(Strategaeth Fwyd Traws-Sector NPT 2024)

Gweledigaethau a Strategaeth Partneriaethau Bwyd Lleol

Mae'r mwyafrif o bartneriaethau sydd â strategaethau bwyd wedi datblygu'r rhain gan gyfeirio'n fras at 6 thema allweddol y Fframwaith Lleoedd Cynaliadwy, er eu bod yn aml yn cael eu haddasu i fod yn fwy perthnasol i flaenoriaethau lleol. Amlinellir y rhain yn y graffigyn dwyieithog canlynol a ddatblygwyd gan bartheriaeth Powys, y mae wedi'i ddarparu i bartneriaethau eraill ei ddefnyddio a'i ddosbarthu:

Ffigur 6: Graffigyn a thaflen Bwyd Powys yn egluro 6 thema Lleoedd Bwyd Cynaliadwy



Mae Siarter Fwyd Blaenau Gwent yn enghraifft dda o sut y mae dull gweithredu Lleodedd Bwyd Cynaliadwy wedi bod yn dempled i'r bartneriaeth ei addasu i wasanaethu'r Bartneriaeth Bwyd Lleol yn y ffordd orau:

Siarter Fwyd Blaenau Gwent, cyhoeddwyd yn 2022

1. **Bwyd Da Bob Dydd:** Mae bwyd fforddiadwy sy'n cynnal ac yn hyrwyddo iechyd a llesiant preswylwyr Blaenau Gwent ar gael i bawb, bob dydd.
2. **Dysgu i bawb:** Mae gan bobl o bob oed y wybodaeth, sgiliau a'r adnoddau sydd eu hangen i wneud dewisiadau bwyd iach a chynaliadwy.
3. **Y Gymuned wrth ein Gwraidd:** Dathlu pŵer cymuned gyda gweithgareddau cymunedol bywiog a chynhwysol a hyrwyddo dysgu a rhannu ar draws pob lleoliad cymunedol.
4. **Diogelu ein Hamgylchedd:** Gwella'r amgylchedd drwy leihau gwastraff bwyd, deunydd pecynnu plastig a gwella natur a bioamrywiaeth drwy wneud defnydd cynaliadwy o dir.
5. **Diwylliant Bwyd Ffyniannus:** Mae busnesau a sefydliadau yn defnyddio ein treftadaeth gyfoethog, yn gwerthfawrogi pobl gyda swyddi teg ac yn atgyfnerthu cadwyni cyflenwi lleol.

Yn yr enghraifft hon, mae'r blaenoriaethau a nodwyd drwy'r siarter fwyd wedi dod i'r amlwg drwy drafodaethau'r grŵp llywio, cyfres o ddigwyddiadau ymgysylltu â'r gymuned ehangach ac uwchgynhadledd fwyd flynyddol. Mae'r nodau hyn wedi troi'n ganllawiau i gefnogi'r gwaith o gynllunio gweithgaredd a amlinellwyd yn strategaeth bum mlynedd ddrafft newydd y bartneriaeth ar gyfer 2025-2030, a fydd yn cael ei lansio mewn digwyddiad cyhoeddus. Mae hyn yn cynnwys camau gweithredu y gall preswylwyr lleol, grwpiau cymunedol a sefydliadau a chyrff cyhoeddus eu cyflawni.

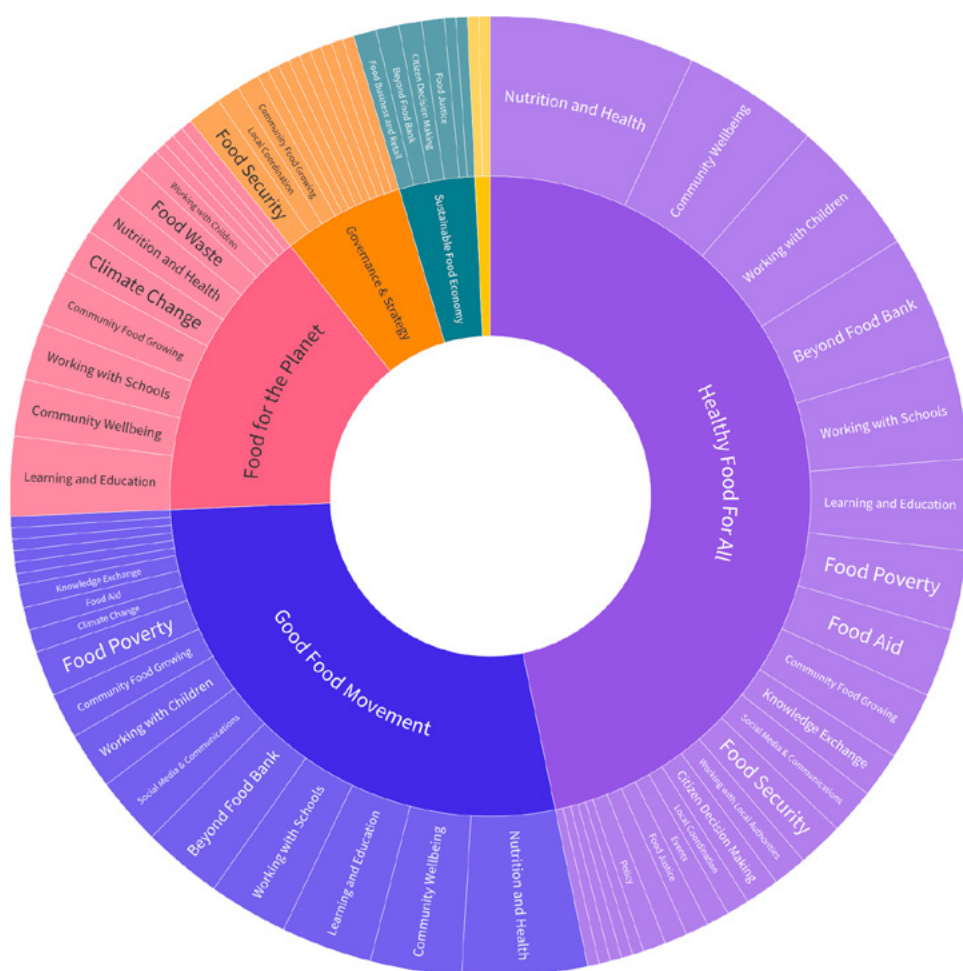
O fewn Lleodedd Bwyd Cynaliadwy, disgrifir hyn yn aml fel y model asgwrn cefn. Mae Partneriaethau Bwyd Lleol yn darparu gofod i gydweithio a datblygu fframwaith cyffredin, gan ddarparu'r gwaith cynnull, hwyluso a chreu capasiti sydd, yn ei dro, yn cefnogi cydweithrediad ehangach ymhlith yr aelodau. Mae hyn yn eu galluogi i weld sut y mae eu hymdrechion i gyflawni prosiectau unigol yn dod yn rhywbeth mwy na chyfanswm ei rannau ar lefel y gymuned, y rhanbarth ac yn genedlaethol.

Deall Effaith

Mae cydweithio i ddatblygu cynlluniau strategol sy'n cynnwys ystod o gamau gweithredu tymor byr a hirdymor yn cefnogi mwy o effaith, gwaith cydgysylltiedig ac yn sicrhau bod ymdrech yn cael ei chynyddu yn hytrach na'i dyblygu. Mae hyn yn ei dro yn cefnogi'r gallu i ddogfennu a gwerthuso effaith, nodi a rhannu arferion gorau yn ogystal â'r camgymeriadau

a'r gwersi a ddysgwyd, a dathlu llwyddiant. Mae partneriaethau'n cysylltu'n rheolaidd â grwpiau llywio i gael gwybod am eu cynnydd yn erbyn eu nodau, a gall hyn amrywio o broses anffurfiol i adolygiadau ffurfiol. Er enghraifft, mae Bwyd Powys yn cynnal adolygiad llawn bob mis gyda diweddariadau ysgrifenedig ar gynnydd. Mae eraill wedi creu ystod eang o adroddiadau, gwerthusiadau ac astudiaethau achos, ac mae llawer o'r rhain wedi'u nodi yn yr adroddiadau statws unigol. Mae Blaenau Gwent a Thorfaen wedi addasu'r olwyn effaith ryngweithiol a ddatblygwyd gan y rhaglen Lleodedd Bwyd Cynaliadwy genedlaethol, fel y gwelir yn ffigur 6.

Ffigur 7: Hwb Effaith Partneriaeth Fwyd Blaenau Gwent



I'r rhai sy'n rhan o'r rhwydwaith cenedlaethol, mae'r broses wobrwyo yn galluogi partneriaethau i feincnodi eu cyflawniadau'n fwy gwrthrychol yn erbyn yr holl waith partneriaeth a welir ar draws y DU.

Ymgorffori Bwyd mewn Polisïau a Chynlluniau Lleol

Mae'r partneriaethau wedi gweithio'n galed i ddangos y ffordd y gall cydweithio gefnogi cyrff cyhoeddus i gyflawni eu dyletswyddau, a sut y mae camau gweithredu ynghylch bwyd yn cefnogi agendâu lleol, rhanbarthol a chenedlaethol ehangach.

Mae strategaeth Taith Bwyd newydd partneriaeth Rhondda Cynon Taf (RhCT) yn amlinellu sut y mae'n cefnogi'r broses o gyflawni strategaethau allweddol i'r Cyngor. Yng [Nghynllun Corfforaethol y Cyngor 2024-2030: 'Gweithio gyda'n Cymunedau'](#), amlinellir rôl allweddol bwyd sy'n dilyn y pedwar Amcan Llesiant canlynol:

- **Pobl a Chymunedau:** Cefnogi a grymuso preswylwyr a chymunedau RhCT i fyw bywydau diogel, iach a chyflawn;
- **Gwaith a Busnes:** Helpu i atgyfnerthu a datblygu Economi RhCT;
- **Byd Natur a'r Amgylchedd:** RhCT gwyrdd a glân sy'n gwella a diogelu amgylchedd a natur RhCT;
- **Diwylliant, Treftadaeth a'r Gymraeg:** Cydnabod a dathlu gorffennol, presennol a dyfodol RhCT.

Mae Taith Bwyd hefyd yn cyfrannu at [Strategaeth Hinsawdd Ystyriol y Cyngor](#) yn ei fwriad i hybu bwyd lleol, cynaliadwy mewn gwasanaethau a chymunedau. Yn rhanbarthol, mae'r Strategaeth yn cyfrannu at [Gynllun Llesiant Bwrdd Gwasanaethau Cyhoeddus Cwm Taf Morgannwg](#), gyda'r nod o ddarparu mynediad at fwyd maethlon, o safon uchel yn lleol i greu cymunedau iach, cynhwysol a chydlynus (o Strategaeth 2025-30).

Yn Sir Gaerfyrddin, mae'r bartneriaeth wedi nodi ei rôl yn cefnogi'r strategaethau canlynol:

- **Strategaeth Gorfforaethol y Cyngor Sir 2022-27**, sy'n cynnwys darparu 'prydau ysgol am ddim maethlon i bob plentyn mewn ysgolion cynradd'
- **Y Strategaeth Gaffael**, cynyddu 'caffael cyhoeddus lleol 53-70%.'
- **Datganiad Ardal De-orllewin Cyfoeth Naturiol Cymru** sy'n nodi'r system fwyd fel un o'r tri phrif ffactor sy'n effeithio ar gyfoeth naturiol.
- **'Strategaeth Canolbarth a Gorllewin Cymru Iachach' Hywel Dda**, sy'n datgan 'Yn ogystal â chanolbwyntio ar wasanaethau traddodiadol y Gwasanaeth Iechyd Gwladol, rydym hefyd yn canolbwyntio ar weithio gydag eraill mewn amryw feysydd megis gofal cymdeithasol, tai, addysg, cyflogaeth, hamdden, bwyd a'r amgylchedd'.

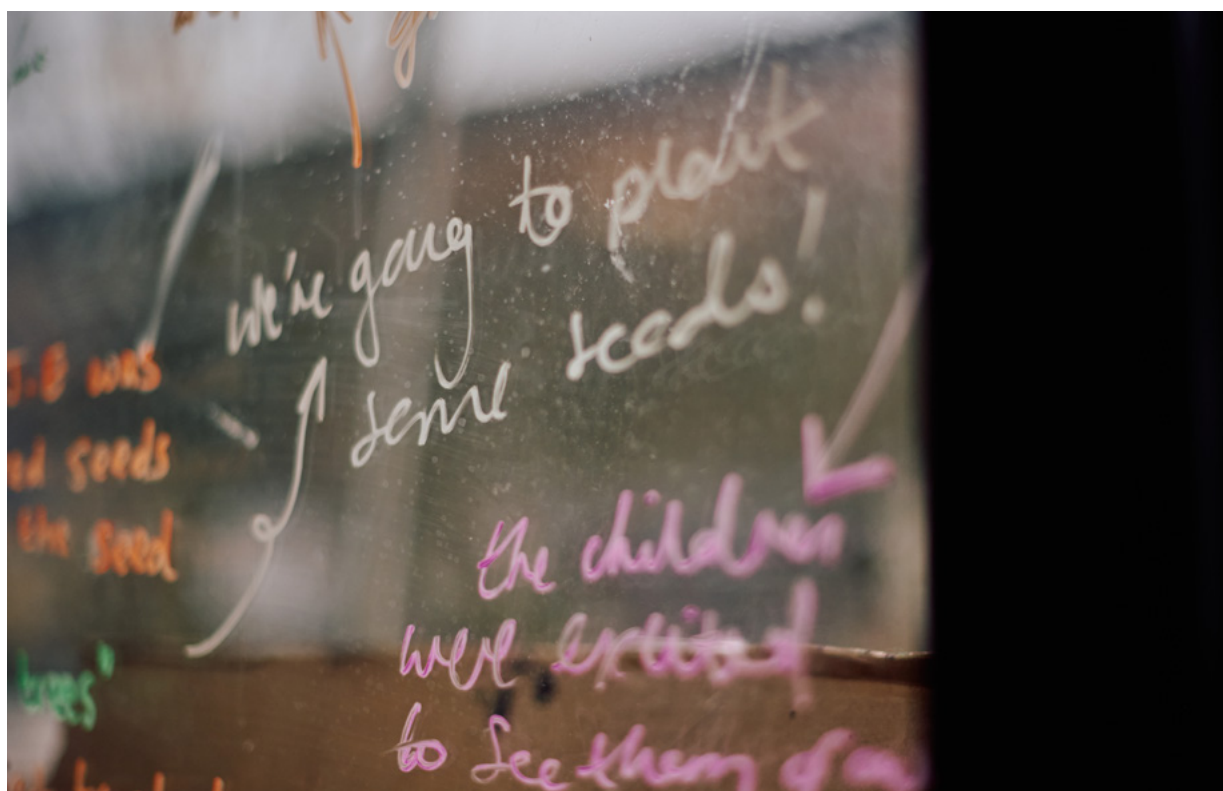
Mae'r ddealltwriaeth hon o rôl bwyd wrth gyflawni amcanion allweddol yn llwyddiannus, a phŵer cynghorau lleol a byrddau iechyd i gyflawni newid, hefyd wedi helpu i ymgorffori bwyd yn ehangach mewn strategaethau allweddol.

Mae un o aelodau grŵp llywio Sir Gaerfyrddin yn cefnogi llunio strategaeth fwyd newydd ar gyfer y Cyngor Sir. Mae Cyngor Sir Fynwy hefyd yn cael ei ystyried yn fodel rôl oherwydd ei [strategaeth fwyd newydd](#) a ddatblygwyd gyda Phartneriaeth Bwyd Sir Fynwy.

Mae'r bartneriaeth ar gyfer Bro Morgannwg wedi gweithio i ymgorffori bwyd yn y canlynol:

- Mae Prosiect Sero (cynllun argyfwng y cyngor ar y newid yn yr hinsawdd) yn ymrwmo i "hybu systemau bwyd cynaliadwy"; mae Cynllun Corfforaethol y Cyngor yn ymrwmo i "weithio gyda phartneriaid i annog pobl i feddwl am y bwyd maent yn ei fwyta a sut y gall effeithio ar eu hiechyd a'u llesiant";
- Bwyta'n Dda Symud Mwy – mae cynllun gordewdra'r bwrdd iechyd yn addo "creu systemau caffael bwyd iach a chynaliadwy" a "chefnogi cymunedau i fod yn iachach";
- Mae Cynllun Llesiant y Bwrdd Gwasanaethau Cyhoeddus yn "sicrhau bod gan y Fro amgylchedd bwyd cynaliadwy o safon sy'n cefnogi'r economi leol, amaethyddiaeth a thwristiaeth

Fel y dangoswyd uchod, mae partneriaethau yn dod ynghyd i gyfrannu mwy at y gwaith o ddatblygu a gweithredu strategaethau'r Cyngor, yn ogystal â Byrddau Gwasanaethau Cyhoeddus, a'u cefnogi i gyflawni eu hamcanion. Fel un enghraifft, ar ôl nodi'r rôl y gallai bwyd ei chwarae yng Nghynllun Llesiant Bwrdd Gwasanaethau Cyhoeddus Cwm Taf Morgannwg, mae Partneriaethau Bwyd Lleol o RhCT, Pen-y-bont ar Ogwr a Merthyr yn cydweithio i ffurfio gweithgor ar gyfer creu amgylcheddau bwyd iach.





Astudiaeth Achos: Bwyd Caerdydd

Bwyd Caerdydd: mabwysiadu dull strategol a chydweithredol o lywodraethu a gweithredu mewn perhynas â bwyd da.



Mae trawsnewid diwylliant a system fwyd rhywle yn galw am **ddull gweithredu strategol cydlynus** a **chydweithrediad hirdymor** rhwng unigolion a sefydliadau ar draws pob sector a lefel – o grwpiau cymunedol a sefydliadau'r trydydd sector i fusnesau a chyrrff cyhoeddus.

Ers i **Bwyd Caerdydd**, partneriaeth bwyd y ddinas, gael ei sefydlu ddeng mlynedd yn ôl, mae wedi cydweithio'n gyson gydag ystod eang o randdeiliaid ac mae eu [Gwobr Aur Lleodd Bwyd Cynaliadwy](#) yn ddiweddar yn dyst i lwyddiant y bartneriaeth wrth ddod â sectorau ynghyd i ysgogi newid ystyrlon a strategol yn system fwyd y brifddinas.

Mae partneriaeth **Bwyd Caerdydd** yn gweithredu drwy gydlyn, strategaeth a gweithrediad, a oruchwylir gan y Bwrdd Strategaeth. Mae'r Bwrdd hwn yn cynnwys aelodau craidd o sefydliadau fel Cyngor Caerdydd a Bwrdd Iechyd Prifysgol Caerdydd a'r Fro, yn ogystal â chynrychiolwyr o sefydliadau'r trydydd sector a gweithwyr proffesiynol a dinasyddion sy'n rhan o'r mudiad bwyd cynaliadwy lleol.



Mae'r bartneriaeth ehangach yn cynnwys 250 a mwy o aelodau sy'n cynnwys busnesau, sefydliadau cymunedol ac unigolion. Gyda'i gilydd, mae eu hymdrechion ar yn cyd-fynd â'r Strategaeth Bwyd Da, a ddatblygwyd ar y cyd i lywio nodau hirdymor cynaliadwyedd bwyd a mynediad at fwyd y ddinas.

Mae **Bwyd Caerdydd** hefyd yn cydlynw is-grwpiau fel Cydweithfa Fwyd Gymunedol Caerdydd sy'n cynnwys bron i 30 o brosiectau bwyd cymunedol lleol. Mae Cydweithfa Fwyd Gymunedol Caerdydd yn cyflwyno llais cyfunol dros newid i fynd i'r afael ag achosion sylfaenol tlodi bwyd; ac yn gweithio ar y cyd i gyflawni prosiectau, er enghraifft ar sicrhau ffynonellau cadarn o gyflenwadau bwyd.

*"Rôl cydlynnydd **Bwyd Caerdydd** yw gwneud yn siŵr bod holl elfennau gwahanol y bartneriaeth yn cydweithio," meddai Pearl. "Y syniad yw, drwy'r haenau gwahanol hyn, o'r prosesau cydlynw i'r rhai strategol i'r rhai gweithredol, ein bod yn creu mudiad bwyd da ar draws y ddinas sy'n cyrraedd cannoedd o filoedd o bobl."*

Cenhadaeth a Strategaeth

Yr hyn sy'n ganolog i lwyddiant **Bwyd Caerdydd** yw ei strategaeth glir sydd wedi'i siapio gan breswylwyr Caerdydd, gyda'r nod o gyflawni anghenion y cymunedau amrywiol sy'n rhan o'r ddinas. Mae'r bartneriaeth wedi datblygu [Strategaeth Bwyd Da](#) - map trywydd ar gyfer trawsnewid systemau bwyd y ddinas drwy gydweithio, cynhwysiant a chynaliadwyedd - yn ogystal â'r pum [Nod ar gyfer Bwyd Da](#) sy'n allweddol ar gyfer cyflawni newid.

"Mae gwaith y Bwrdd Strategaeth a phartneriaeth bwyd ehangach Caerdydd wedi'i lywio gan ein strategaeth bwyd da, a ddatblygwyd mewn cydweithrediad â dinasyddion a sefydliadau o bob rhan o Gaerdydd," eglurodd Pearl.



"Heb bartneriaeth fwyd yng Nghaerdydd, rwy'n gwybod y byddai llawer o waith gwych yn digwydd drwy lawer o wahanol bobl a sefydliadau, oherwydd mae cymaint o egni a brwdfrydedd ar gyfer sicrhau bod bwyd da ar gael yn y ddinas. Heb y strategaeth a'r weledigaeth honno, mae'n debygol y byddem wedi gweld llawer mwy o ddyblygu, ni fyddem yn gweld cymaint o effaith o ran pobl yn cydweithio ac yn creu pethau sy'n fwy na chyfanswm eu rhannau."

Cydweithredu Strategol ar Draws Sectorau

Cydweithredu yw congflaen model **Bwyd Caerdydd**.

"Mae cymaint o wahanol brosiectau a gwahanol grwpiau ar draws y ddinas sy'n gwneud pethau gwych, ond mae angen ffordd i ddod â'r holl leisiau a phrosiectau hyn at ei gilydd er mwyn sicrhau nad yw pobl yn gweithio ar eu pen eu hunain," meddai Jane Cook, cynghorydd llawrydd cysylltiadau cyhoeddus a'r cyfryngau cymdeithasol ac aelod o'r Bwrdd Strategol.

Mae Jane wedi byw yng Nghaerdydd ar hyd ei hoes ac mae'n teimlo'n gryf am fod yn rhan o fudiad sy'n gwneud gwelliannau amlwg i system fwyd y ddinas. Fel rhywun sy'n ymddiddori'n fawr mewn cynaliadwyedd ac amgylcheddau trefol, mae'r profiad o weithio'n strategol yn y bartneriaeth yn rhoi boddhad mawr iddi er mwyn pwysleisio'r newid cadarnhaol yng Nghaerdydd.

*"Mae bod yn rhan o'r bwrdd strategaeth hwnnw a bod yn rhan o **Bwyd Caerdydd** yn*

gyffredinol, yn golygu y gallwch ddechrau dod â'r holl elfennau hynny ynghyd a gwneud yn siŵr bod pawb yn dilyn yr un trywydd, neu'n gallu helpu ei gilydd, gan ehangu'r rhwydwaith hwnnw a chynyddu effaith yr hyn y mae pawb yn ei wneud," esboniodd Jane.

"I mi, mae'n golygu gallu cymryd rhan mewn pethau sydd o ddiddordeb i mi ac sy'n agos at fy nghalon, a theimlo fy mod yn rhan o'r mudiad hwnnw. Rwyf wir yn mwynhau'r ffaith fy mod mewn prifddinas ond fy mod wedi'm cysylltu â'r holl wybodaeth yma, y prosiectau hyn ar fwyd a ffermio. Mae'n teimlo'n anrhydedd cael bod yn rhan o hyn."

Mae **Camilla Lovelace**, aelod allweddol arall o'r Bwrdd Strategaeth, yn pwysleisio'r angen am **dull gweithredu cyfannol** i sicrhau bod gan bobl ar draws y ddinas fynediad at fwyd iach a maethlon sydd wedi'i gynhyrchu mewn ffordd gynaliadwy.

"Os ydym am gael effaith fawr ar fwyd – y bwyd mae pobl yn ei fwyta – mae angen i ni feddwl yn strategol. Mae angen i ni gysylltu popeth er mwyn gweld y darlun mawr," meddai Camilla.

"Rwy'n credu ei bod yn bwysig bod y GIG yn rhan o hyn, mae gennym grwpiau cymunedol, mae gennym y sector preifat, mae gennym yr awdurdodau lleol. Ac mae angen synergedd gan bawb i gydweithio i greu'r newidiadau sydd eu hangen."

Mae'r gydnabyddiaeth a gafodd Caerdydd drwy'r Wobr Aur **Lleoedd Bwyd Cynaliadwy** yn ategu effeithiolrwydd y dull gweithredu strategol hwn ar draws y ddinas, ac mae Camilla yn edrych ymlaen at weld beth fydd yn digwydd nesaf ar draws Caerdydd.





*"Rwy'n meddwl bod lle i wella bob amser. Mae lle bob amser i fwy o gydweithio. Mae lle bob amser i brosiectau newydd, ac mae lle bob amser i ehangu prosiectau presennol. Ac rwy'n teimlo'n bositif am ddyfodol **Bwyd Caerdydd** a bwyd yng Nghaerdydd yn cyrraedd y bobl y mae angen iddo eu cyrraedd."*

Arbenigedd Deieteg ar Waith

Un o gryfderau unigryw **Bwyd Caerdydd** yw ei fod wedi ymgorffori arbenigedd maetheg a deieteg yn ei weithrediadau. Mae Emma Holmes, Pennaeth Gwasanaethau Maetheg a Deieteg ym Mwrdd Iechyd Prifysgol Caerdydd a'r Fro wedi bod yn gysylltiedig â **Bwyd Caerdydd** o'r dechrau ac mae'n pwysleisio rôl hollbwysig deietegwyr wrth wireddu egwyddorion bwyd da i holl breswylwyr Caerdydd.

Drwy weithio o fewn y fframwaith strategol a bennwyd gan **Bwyd Caerdydd**, mae deietegwyr yn gwneud yn siŵr bod eu harbenigedd ar gael i bawb, sy'n galluogi'r bartneriaeth i wneud gwahaniaeth ystyrlon.

*"O'm rhan i, rwy'n credu ei bod yn bwysig iawn bod deietegwyr yn rhan o hyn...oherwydd mae gennym y wybodaeth a'r arbenigedd deietegol, ond rydym yn gallu eu trawsnewid yn negeseuon real, bob dydd, y gallwn eu cynnwys yn strategaeth **Bwyd Caerdydd**" meddai Emma.*

Drwy fentrau fel Sgiliau Maeth am Oes a Bwyd a Hwyl, mae Emma a'i chydweithwyr yn gwneud yn siŵr bod preswylwyr yn gallu cael mynediad at gyngor sy'n seiliedig ar dystiolaeth a chynghor ymarferol ar wneud dewisiadau bwyd iachach.



"Mae gennym raglenni gwaith ar addysg maeth a gallwn sicrhau bod cymunedau lleol yn gallu cael mynediad atynt. Ond hefyd, mae'n ymwneud â sut rydym yn gweithio gydag unigolion, gyda sefydliadau yn y sector cyhoeddus a'r trydydd sector i wneud yn siŵr bod y negeseuon hynny yr ydym yn eu rhannu yn seiliedig ar dystiolaeth wirioneddol, yn glir, yn syml ac yn hawdd i bobl eu deall."

Mae Emma'n mynd ymlaen i bwysleisio'r ffaith bod cydweithredu yn hollbwysig. *"Mae bwyd yn berthnasol i bawb, ac ni all unrhyw sefydliad neu grŵp unigol wneud hyn ar eu pen eu hunain. Mae gormod o agweddau iddo, felly mae'n rhaid inni ddod at ein gilydd i alluogi hynny i ddigwydd."*





Y Strategaeth Fwyd ar waith

Un o brosiectau blaenllaw presennol **Bwyd Caerdydd** yw'r **Cerdyn Planed**, menter sy'n ceisio sicrhau bod ffrwythau a llysiau iach, sy'n ystyriol o'r blaned yn fwy hygyrch a fforddiadwy i bawb. Mae'r Cerdyn Planed yn brosiect peilot, a gynhyrchwyd ar y cyd gan ddinasyddion a ffermwyr ac sy'n cael ei arwain yn awr gan dîm sy'n cynnwys Marchnadoedd Ffermydd Caerdydd, Prifysgol Caerdydd a **Bwyd Caerdydd**.

Mae'r Cerdyn Planed yn cynnig gostyngiadau ar gynnyrch organig ym Marchnadoedd Ffermwyr Caerdydd a chafodd ei greu i fynd i'r afael â diffyg diogeled bwyd ac i wella mynediad at opsiynau bwyd iach, cynaliadwy i bobl ar incwm isel.

"Mae'r Cerdyn Planed yn un enghraifft o sut y gallwn ddarparu bwyd organig i fwy o bobl, drwy gydweithrediad strategol. Ni fyddai'r fenter hon wedi bod yn bosibl heb fewnbwn a chefnogaeth ein partneriaid amrywiol," meddai Pearl.

Yn ogystal â'r Cerdyn Planed, mae **Bwyd Caerdydd** yn parhau i archwilio prosiectau newydd, adnewyddu partneriaethau presennol ac ehangu ei effaith. Adnewyddir aelodaeth y Bwrdd Strategaeth yn flynyddol, gan alluogi syniadau a safbwyntiau newydd i arwain gwaith y bartneriaeth.

Y Dyfodol

Er bod gan Gaerdydd bellach statws Aur Lleodedd Bwyd Cynaliadwy, mae **Bwyd Caerdydd** wedi ymrwymo i ddwysáu'r cydweithredu ar draws sectorau, ehangu mentrau llwyddiannus, ac archwilio cyfleoedd newydd ar gyfer newid cadarnhaol. Gyda'i sylfaen gref a momentwm cynyddol, mae **Bwyd Caerdydd** mewn sefyllfa dda i barhau i drawsnewid systemau bwyd y ddinas a sicrhau bod bwyd da yn dod yn realiti i holl breswylwyr Caerdydd.

RHAN 2: CYNNYDD TUAG AT YR AMCANION

MAES 2: Gweithredu a Chydgysylltu System Bwyd Lleol



Amcan 2: Darparu arweinyddiaeth a chydlyniant ar gyfer gweithgaredd bwyd lleol er mwyn ymgorffori gwydnwch newydd yn y system bwyd lleol:

- Nodi, ysbrydoli a chreu cyfleoedd ar gyfer datrysiadau bwyd cydweithredol ac arloesol ar draws ystod eang o bobl a sefydliadau.
- Creu capasiti mewn gweithgarwch bwyd lleol drwy arweiniad ac arbenigedd, gan gynnwys adnoddau, cydraddoldeb ac amrywiaeth, cyllid, sgiliau a mathau eraill o gymorth, a thrwy hyrwyddo arferion gorau.

Mater Allweddol 2

Lleoedd Bwyd Cynaliadwy Y Mudiad Bwyd Da: Cynyddu ymwybyddiaeth y cyhoedd, dinasyddiaeth bwyd weithredol a mudiad bwyd da lleol.



Dinasyddiaeth Fwyd

Mae'r syniad y gall pobl wneud mwy na bwyta bwyd yn oddefol yn ganolog i'r model Lleoedd Bwyd Cynaliadwy. Fel dinasyddion bwyd, sy'n derm a hyrwyddir gan y Cyngor Moeseg Bwyd, mae ganddynt y pŵer i wneud penderfyniadau ymwybodol ynghylch prynu, tyfu a rhannu bwyd sy'n llesol nid yn unig i'w hiechyd a'u lles eu hunain, ond hefyd i'w cymunedau a'r blaned. Fel dinasyddion bwyd, gall sefydliadau a phobl gymryd camau cadarnhaol ar draws y system fwyd fel y dangosir yn y graffigyn a ddatblygwyd gan Bwyd y Fro::

Ffigur 8: Graffigyn y system fwyd o wefan Bwyd y Fro





Mae thema Mudiad Bwyd Da yn ystyried bod dinasyddion bwyd yn gweithredu ar y cyd yn ganolog i drawsnewid ein system fwyd doredig. Yn bwysig, nid yw hyn yn ymwneud â 'dweud wrth ddefnyddwyr sut i ymddwyn' ond mae'n cydnabod yr angen i newid systemau a chymunedau i sicrhau bod pobl yn cael y cyfle i gymryd rhan.

Fel y mae Partneriaeth Bwyd Lleol RhCT yn datgan yn *Taith Bwyd*:

"Mae cynnwys y cyhoedd yn trawsnewid bwyd o fod yn nwydd yn gyfrifoldeb a rennir, gan roi egni i fudiad sy'n cysylltu pobl â gwerthoedd bwyd da a llesiant cymunedol."

Taith Bwyd RhCT 2025-2030

Mae'r bartneriaeth ei hun yn creu gofod ar gyfer creu cysylltiad a chydweithrediad y cyhoedd ynghylch bwyd. Maent yn gweithio'n galed i nodi, mapio a hyrwyddo'r grwpiau a'r gweithgareddau niferus sy'n cynnwys bwyd yn eu hardaloedd, gan greu cyfleoedd i gymryd rhan yn ogystal â sicrhau bod pobl yn gwybod sut i gael cymorth.



Ymgysylltu â'r Cyhoedd

Mae'r partneriaethau hefyd yn cynnal ystod eang o ddigwyddiadau, hyfforddiant, prydau cymunedol a gweithdai yn ystod y flwyddyn, ac mae llawer ohonynt yn cynnal uwchgynhadledd fwyd flynyddol neu bob dwy flynedd i gynnwys eu haelodau ehangach mewn gwaith cynllunio strategol, rhwydweithio a dathlu. Mae graddau'r rhain yn amrywio, ond mae pob un yn gwneud gwahaniaeth i fywydau pobl lleol, ac yn parhau i gyfrannu at newidiadau ehangach yn y system fwyd.

- Mae nifer o bartneriaethau wedi cynnal Sgyrsiau Bwyd Lleol mewn cysylltiad â'r gwaith cenedlaethol a wneir gan y [Comisiwn Bwyd, Ffermio a Chefn Gwlad](#), gan gynnwys Ceredigion, Caerdydd a Sir Gaerfyrddin. Drwy wneud hyn, mae Partneriaethau Bwyd Lleol yn anelu at ddeall sut y mae pobl yn eu cymunedau'n ystyried bwyd a'r mathau o newidiadau y byddent yn hoffi eu gweld yn y system fwyd.
- Mae rhaglen Pencampwr Coginio Cymunedol Caerffili yn creu cyfle i gogydd a charfan fechan ddod at ei gilydd i archwilio coginio gyda'i gilydd dros amser. Mae hyn yn datblygu perthnasoedd cymheiriaid, hyder a pherthynas newydd â bwyd, gyda'r cyfranogwyr yn aml yn symud ymlaen i fod yn wirfoddolwyr allweddol.
- Mae Chwedlau Bwyd yn Sir Fynwy yn gweithio i wneud bwyd yn hwyl drwy adrodd chwedlau a chwarae, cyflwyno plant i fwydydd newydd ac iach a chynyddu'r nifer o blant sy'n manteisio ar brydau ysgol am ddim.
- Daeth 200 a mwy o bobl at ei gilydd yn uwchgynhadledd fwyd Torfaen 2024 i helpu i ddiffinio eu strategaeth. Roedd y drafodaeth ganolog ar gynhwysiant bwyd yn cynnwys preswylwyr lleol, busnesau bwyd, ffermwyr, grwpiau cymunedol a'r trydydd sector a chynrychiolwyr o'r sector cyhoeddus. Mae hyn wedi bod yn allweddol wrth i Dorfaen gyflawni Gwobr Arian Lleoedd Bwyd Cynaliadwy.

Mae defnyddio grantiau bach i gefnogi ystod eang o grwpiau cymunedol lleol, ysgolion, sefydliadau ffydd, sefydliadau trydydd sector a busnesau bach yn un ffordd y mae Partneriaethau Bwyd Lleol wedi ehangu cyfranogiad cymunedau amrywiol ym maes bwyd yn fawr. Fel arfer yn amrywio o £150 i £5,000 o bunnoedd, mae'r cronfeydd hyn wedi gwasanaethu i sefydlu mannau tyfu newydd, cynnal dosbarthiadau coginio a dosbarthu poptai araf neu gymysgwyr, cefnogi sesiynau cyfnewid hadau a chiniawau cymunedol, darparu seilwaith ar gyfer tyfu neu ddosbarthu bwyd a mwy. Mae llawer o enghreifftiau o'r rhain wedi'u cynnwys drwy'r adroddiad.



Astudiaeth Achos: Bwyd Abertawe

Creu Mudiad Bwyd Da: cynyddu ymwybyddiaeth y cyhoedd o fwyd, grymuso dinasyddiaeth bwyd lleol a chynyddu momentwm mudiadau bwyd da lleol.



Mae creu symudiad tuag at fwyd iachach a mwy cynaliadwy yn gofyn am fwy o ymwybyddiaeth gyhoeddus a chyfranogiad gweithredol gan unigolion a sefydliadau. Mae'n ymwneud â datblygu mudiad o ddinasyddion bwyd drwy gyfathrebu ysbrydoledig; digwyddiadau sy'n amlygu pwysigrwydd bwyd da a'r pleser a ddaw ohono; cyfleoedd ar gyfer gweithgareddau ymarferol fel tyfu, coginio a rhannu bwyd; a datblygu rhwydwaith cryf sy'n cysylltu grwpiau sy'n ymwneud â bwyd.

Mae **Bwyd Abertawe** yn enghraifft wych o sut y gall mudiad bwyd cryf rymuso unigolion a chymunedau i greu newid ystyrlon yn y system fwyd.

Mae'r bartneriaeth yn rhychwantu rhanbarth amrywiol, o ddinas brysur Abertawe i arfordir garw Penrhyn Gŵyr ac fel aelod o'r rhwydwaith Lleoedd Bwyd Cynaliadwy, derbyniodd wobr efydd yn 2024 am ei gwaith ar draws y rhanbarth. Hyd yma, mae gan **Bwyd Abertawe** 600 a mwy o aelodau, gan gynnwys unigolion, sefydliadau a grwpiau cymunedol, gyda phawb yn cydweithio i hyrwyddo systemau bwyd cynaliadwy yn Abertawe.



Y Mudiad Bwyd Da

*"Mae ein mudiad bwyd da yn codi ymwybyddiaeth ymhlith y boblogaeth o fanteision bwyd cynaliadwy - iddyn nhw, yr economi leol, yr amgylchedd - a deall hefyd sut y gallant gysylltu â'r system bwyd cynaliadwy fel asiantau dros newid," meddai Mary Duckett, cydlynnydd **Bwyd Abertawe**. "Dyma sy'n gwneud mudiad bwyd da yn fy marn i - ein bod i gyd yn cymryd rhan, ac yn wirioneddol fwynhau hyfrydwch system fwyd gynaliadwy."*

"I Abertawe, mae'n bwysig iawn annog dinasyddion a sefydliadau i gymryd rhan....deall manteision bwyd cynaliadwy - a phan rydym yn cyfeirio at fwyd cynaliadwy, rydym yn golygu symud oddi wrth system argyfwng bwyd i un sy'n cyd-fynd yn well â'r tymhorau, system â gwerth maethol gwell, ac sydd felly'n well i'n llesiant ni ein hunain, yr economi leol a'r amgylchedd."





Iechyd a Llesiant

Un o'r ffyrdd mae **Bwyd Abertawe** wedi bod yn datblygu'r momentwm hwn yw drwy weithio gyda Chyngor Gwasanaethau Gwirfoddol Abertawe (SCVS) i gynnig cyrsiau yn y gymuned.

"Mae cael y cysylltiad hwn gyda grwpiau cymunedol a sefydliadau yn hollbwysig i fudiad bwyd da, ac mae'r Cyngor gwirfoddol yn gyfrwng gwych ar gyfer hynny, er mwyn i ni allu helpu i godi ymwybyddiaeth o'r mudiad bwyd cynaliadwy ar lefel gymunedol, gan ymgysylltu â'r holl wahanol bobl o wahanol gefndiroedd a rhannau o Abertawe," ychwanegodd Mary.

Mae Arron Ring o SCVS yn cynnal rhaglenni iechyd a llesiant yn Abertawe ac mae hefyd yn cynrychioli'r trydydd sector ar grŵp llywio **Bwyd Abertawe**.

"Rwy'n cynnal rhaglen chwe wythnos ar goginio a maeth, gan ddatblygu sgiliau coginio yr un pryd, a hybu maeth da yn unol â chanllawiau'r llywodraeth," meddai Arron. *"Mae'r bobl sy'n mynychu'r cwrs yn dod o'r gymuned leol yng Ngorseinon a Gogledd-orllewin Abertawe, sydd wedi cyfeirio eu hunain at y prosiect neu sydd wedi cael eu cyfeirio ato drwy eu meddyg teulu lleol, ac maen nhw eisiau rhywfaint o gymorth i wella eu maeth a'u ffordd iach o fyw yn gyffredinol, gan ddatblygu sgiliau coginio a gwneud newidiadau cynaliadwy."*

"Rydym yn ceisio teilwra ein rhaglenni cymaint â phosibl i weddu i anghenion pobl," esbonia Arron. *"Rydym yn dueddol o ddechrau ar lefel sylfaenol, gan ganfod beth mae pobl ei eisiau ac yna creu prydau bcyflym, hawdd y gall pobl eu haddasu, gan ddefnyddio gwahanol gynhwysion, a defnyddio beth bynnag sydd ganddyn nhw....yn syml iawn rydym yn ceisio gwneud newidiadau bach a all gael effaith hirdymor ar eu hiechyd a'u llesiant."*



Cyfleoedd gwirfoddoli

Mae **Bwyd Abertawe** wedi bod yn gweithio gyda'r tîm yng Nghae Tân i ddarparu cyfleoedd gwirfoddoli i ddinasyddion ar hyd a lled Abertawe.

"Mae Cae Tân yn enghraifft o arweinydd gwirioneddol ym maes Amaethyddiaeth a Gefnogir gan y Gymuned yng Nghymru ac yn wir yn y DU ac mae wedi llwyddo i ymgysylltu'n wych gyda'u cwsmeriaid eu hunain. Rydym wedi ymuno â nhw i sicrhau bod dinasyddion ardaloedd trefol Abertawe, yn arbennig y rhai sydd wedi'u heffeithio gan incwm isel, er enghraifft, yn cael profiadau o dyfu bwyd yn y lleoliadau gwledig hyn," esbonia Mary Duckett.

Mae Eva Walter Jones, y Prif Dyfwr yng Nghae Tân wedi mwynhau'r cyfle i weithio gyda Mary a'r tîm.

*"Mae **Bwyd Abertawe** wedi ein galluogi i gynnwys mwy o bobl yn y broses o dyfu bwyd a'r system fwyd – ac i ni mae hyn wedi golygu llawer o bobl yn dod o ganol dinas Abertawe; ac nid yw rhai ohonynt erioed wedi gadael y ddinas, doedden nhw'n gwybod dim am dyfu bwyd felly, gall fod yn dipyn o sioc!"*



Mae Eva'n esbonio hefyd rai o'r gweithgareddau a gynigiwyd ganddynt drwy eu cydweithrediad gyda'r bartneriaeth fwyd.

"Bydd y gwirfoddolwyr yn gwneud pob math o dasgau, o hau hadau a phlannu i gynaeafu. Mae'n dibynnu i raddau helaeth ar y gwirfoddolwyr eu hunain a lefel eu sgiliau, a pha waith sydd gennym i'w wneud ar y diwrnod – ond yn sicr un dasg fawr i ni yw cynaeafu. Rydym yn ceisio cynnwys ein gwirfoddolwyr yn y gwaith cynaeafu, oherwydd rwy'n credu ei bod yn dasg bleserus iawn i bobl ei gwneud – gallu gweld ffrwyth eu llafur, a chynaeafu llysiau hyfryd, a mynd â rhai ohonynt adref gyda nhw ar ddiwedd y dydd."

Datblygu perthnasoedd ystyrlon mewn mannau gwyrdd

Mae Tîm Cymorth Lleiafrifoedd Ethnig ac Ieuenctid Cymru (EYST Wales) yn darparu cyfle i bobl lleiafrifoedd ethnig gyflawni eu potensial drwy raglenni cyfannol, wedi'u targedu, sy'n ddiwylliannol sensitif sy'n cwmpasu addysg, cyflogaeth, addysg, diogelwch a chydlyniant cymunedol.

Yn Abertawe, mae'r tîm EYST wedi gweithio gyda'r bartneriaeth fwyd i gynnig gweithgareddau a chyfleoedd sy'n gysylltiedig â bwyd ar draws y ddinas, gan gynnwys gwirfoddoli yng Nghae Tân.

*"Dywedodd ein gwirfoddolwyr yn EYST bod angen y cysylltiad hwn â'r amgylchedd gwledig arnynt," meddai Najma Ali, cydlynnydd gwirfoddolwyr yn EYST. "Dechreuais chwilio am ddulliau eraill i ddarparu'r cysylltiad hwnnw a dyna pryd y dechreuodd ein perthynas â **Bwyd Abertawe**. Fe wnaethom ddechrau cysylltu â'n gilydd ac un o'r prosiectau oedd prosiect tyfu llysiau ar Benrhyn Gŵyr. Rhoddodd hyn gyfle i'n gwirfoddolwyr ymchwilio i gyfleoedd gwirfoddoli eraill, ond gan deimlo cysylltiad â'r amgylchedd ar yr un pryd."*





Yn ogystal ag ysu am le gwyrdd, roedd y rhai a fu'n gwirfoddoli yng Nghae Tân drwy EYST yn chwilio am gysylltiad dyfnach â bwyd.

"Roedd llawer o'n gwirfoddolwyr yn chwilio am y math hwnnw o gyfle, i allu ymlacio a chael heddwch yn eu bywyd bob dydddywedodd y rhan fwyaf ohonynt fod hyn yn gwella eu llesiant a'u bod yn chwilio am rywbeth mwy. Felly, edrychais ar brosiectau eraill a sut i'w cysylltu â'r rhain," meddai Najma. "Fe wnaethon nhw ailgysylltu â chynnyrch ffres, a dechrau tyfu eu bwyd eu hunain. Mae hynny ynddo'i hyn yn destament i'r gwaith positif a gychwynwyd gan y prosiect - yn arbennig os edrychwch ar y gwirfoddolwyr rydyn ni'n gweithio gyda nhw yn EYST - maen nhw'n chwilio am y cysylltiad hwnnw. Maen nhw wedi dod i ardal lle nad oes ganddyn nhw deulu, does ganddyn nhw ddim teulu estynedig. Maen nhw'n chwilio am y cysylltiad dynol hanfodol hwnnw."

Busnesau lleol fel rhan o'r Mudiad Bwyd Da

Mae **Bwyd Abertawe** hefyd yn gweithio'n agos gyda ffermwyr, yn annog cadwyni cyflenwi byr ac yn hyrwyddo cynnyrch lleol.

"Rwyf bob amser yn dweud, ochr yn ochr â'r pridd, mai ffermwyr yw conglaen ein system fwyd felly, yn amlwg, mae angen cynnwys ffermwyr mewn rhwydwaith bwyd cynaliadwy," ychwanega Mary. "Ac enghraifft dda iawn yw Alison yn Gower Coast Meats."

Mae Alison Groves, perchennog Gower Coast Meat, yn magu ei gwartheg ar Gomin Fairwood ar Benrhyn Gŵyr ac mae'n gwerthu ei chig cynaliadwy ar draws y rhanbarth.

"Rydym yn pori ein gwartheg yma, yna rydym yn cynhyrchu cig eidion ac yn ei werthu'n lleol," meddai Alison. "Rwy'n credu ei bod yn bwysig iawn i ni geisio cael cefnogaeth gan bobl leol, i gefnogi busnesau lleol. Os wyf yn chwilio am unrhyw beth, rwy'n ceisio dod o hyd i bethau'n lleol. Mae hynny'n well; mae'n gynaliadwy, llai o filltiroedd bwyd."

Mae Alison yn edrych ymlaen at weithio gyda **Bwyd Abertawe** i godi ymwybyddiaeth o fusnesau bwyd cynaliadwy sy'n gweithredu ar draws y rhanbarth.

*"Drwy weithio gyda **Bwyd Abertawe**, mae pobl yn dod i glywed amdanom felly gallwn gynnig ein cynnyrch yn lleol i unrhyw un sydd eisiau ei flas," ychwanega Alison. "Os*



gallwch brynu a chefnogi busnesau lleol; cefnogi teuluoedd, rydych yn ein helpu i wneud ein bywoliaeth. Rydym hefyd yn rhoi cynnyrch da i chi hefyd, yn hytrach na chynnyrch sydd wedi teithio o wlad arall ar draws y byd."

Newid mewn ymwybyddiaeth

Mae Aaron Ring yn crisialu beth yw hanfodion mudiad bwyd da: "Mae'n digwydd o'r ddaear i fyny.....y broses gyfan o ddeall a dysgu mwy am fwyd a sut y gallwn fwyta mewn ffordd sy'n fwy cynaliadwy ac iach. Rwy'n credu mai'r peth mwyaf buddiol i Abertawe gyfan yw cysylltu sefydliadau a phobl...mae'n ein galluogi i ddod i adnabod sefydliadau yn well a gallu eu gwasanaethu'n well, oherwydd bod gennym ddealltwriaeth well o beth sy'n digwydd."



RHAN 2: CYNNYDD TUAG AT YR AMCANION

MAES 3: Cryfhau Gwydnwch Bwyd Cymunedol



Amcan 3: Mynd i'r afael â'r angen cymdeithasol sylfaenol i drechu tlodi bwyd a chefnogi diogeledd bwyd aelwydydd i bob dinesydd yn y gymuned leol, gan gynnwys y rhai â nodweddion gwarchodedig:

- Annog argaeledd, mynediad a defnydd lleol o fwyd fforddiadwy, iach a maethlon i holl ddinasyddion y gymuned, gan gynnwys y rhai â nodweddion gwarchodedig.
- Hyrwyddo ymwybyddiaeth eang ar draws y gymuned o bwysigrwydd bwyd iach a chynaliadwy sy'n cael ei gynhyrchu'n lleol (gan gynnwys mewn lleoliadau ysgol ac addysg), a lefelau uchel o gyfranogiad mewn mentrau cymdeithasol / cymunedol sy'n gysylltiedig â bwyd.
- Mentrau i greu'r incwm uchaf drwy dderbyn cymorth a chyfeirio – er enghraifft, Prydau Ysgol am Ddim mewn Ysgolion Cynradd, Bwyd a Hwyl, Cychwyn Iach, ac yn y blaen.

Mater Allweddol 3

Lleoedd Bwyd Cynaliadwy: Trechu tlodi bwyd, salwch sy'n gysylltiedig â deiet a sicrhau mynediad at fwyd iach fforddiadwy.



Trechu Tlodi Bwyd

Rhwng y blynyddoedd ariannol a ddaeth i ben yn 2021 a 2023, roedd 21% o'r holl bobl a oedd yn byw yng Nghymru yn byw mewn tlodi incwm cymharol (Llywodraeth Cymru, 2024) ac mae llawer o sefydliadau'n dadlau mai caledi ariannol yw'r norm newydd mewn llawer o gymunedau yng Nghymru.

Mae Partneriaethau Bwyd Lleol yn adrodd bod y galw am gymorth bwyd brys yn parhau i fod yn uwch na'r cyflenwad a'u bod yn gallu gweld nad yw'n cyrraedd achosion sylfaenol tlodi. Mae graddau'r angen, a'r gweithredu lleol a gwirfoddol eang sy'n ceisio cyflawni'r angen hwnnw, yn golygu bod trechu tlodi bwyd yn faes gwaith blaenllaw i Bartneriaethau Bwyd Lleol yng Nghymru ac ar draws y DU.

Mae Partneriaethau Bwyd Lleol yn cefnogi cydweithredu ar draws ardaloedd lleol i gefnogi'r niferoedd cynyddol o bobl sy'n wynebu tlodi bwyd drwy gryfhau mentrau bwyd cymunedol a datblygu mentrau newydd i liniaru achosion sylfaenol tlodi bwyd. Maent yn helpu i ysgogi datrysiadau cynaliadwy i drechu tlodi bwyd, yn ogystal ag atgyfnerthu gwaith y system fwyd ehangach. Maent hefyd yn helpu sefydliadau lleol i ymateb i'r angen mewn ffordd gydgyssylltiedig, strategol er mwyn creu effeithiolrwydd a thargedu adnoddau yn y ffordd orau i'r ardaloedd â'r angen mwyaf.

Mae Partneriaethau Bwyd Lleol wedi chwarae rhan gefnogol drwy ddosbarthu grantiau bach, darparu cyngor a chymorth, datblygu rhwydweithiau a chysylltu awdurdodau lleol a grwpiau trydydd sector a gwirfoddol i ehangu'r cydweithrediad. Maent wedi cefnogi ehangu hyd a lled mynediad gydag amrywiaeth o weithgareddau ehangach a gwasanaethau cofleidiol sy'n cynyddu incwm y cartref ac yn lleihau'r ddibyniaeth ar gymorth bwyd brys.

Maent hefyd yn darparu gofod i sefydliadau gymryd cam yn ôl o gyfrifoldeb dwys eu gwaith o ddydd i ddydd er mwyn cysylltu, meddwl yn strategol a gwneud gwaith cynllunio hirdymor. Mae tyndra cyson rhwng cyflawni angen uniongyrchol, llethol a chymryd camau tuag at fynd i'r afael â'r achosion sylfaenol. Mae dull gweithredu cyfannol Lleoedd Bwyd Cynaliadwy yn cefnogi datblygiad modelau newydd i ymateb i angen brys a hefyd yr ymdrech i sicrhau darpariaeth bwyd ar y cyd newydd yn y tymor hwy, sy'n darparu bwyd mwy maethlon a llesiant gwell, sy'n cefnogi bywiolaethau lleol, yn meithrin cydlyniant cymdeithasol, ac sydd wedi'i wreiddio'n well mewn urddas a dewis.

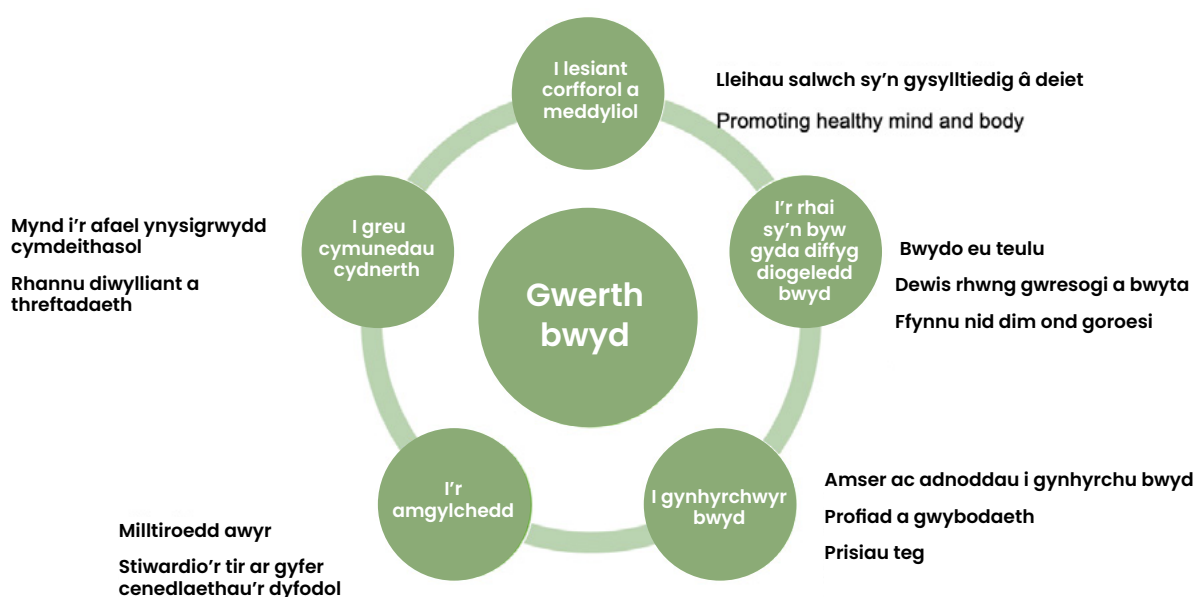
Mae rhai o'r uchafbwyntiau ar draws y Partneriaethau Bwyd Lleol yn cynnwys:

- Mae'r Gweithgor Tlodi Bwyd sy'n rhan o Bwyd Caerdydd yn dod â chyfranogwyr allweddol ynghyd i drechu tlodi bwyd yn y ddinas. Mae Cyngor Caerdydd yn aelod o'r grŵp hwn ac yn arwain y gwaith o gynorthwyo pobl i gynyddu eu hincwm i'r eithaf, a rhwng Ebrill 21 a Mawrth 24 darparodd gyngor ariannol i dros 30,000 o bobl, gan alluogi pobl i hawlio dros £5 miliwn mewn taliadau untro a nodi gwerth £58 miliwn o fudd-daliadau wythnosol a oedd ar gael i bobl. Mae'r ymgyrch Dinas Cyflog Byw wedi arwain at 215 o gyflogwyr achrededig Cyflog Byw, bron i 78,000 o gyflogeion yn derbyn y Cyflog Byw a 13,300+ o'r rhain wedi cael codiad cyflog.
- Mae Blaenau Gwent, Castell-nedd Port Talbot, RhCT ac Abertawe i gyd wedi datblygu taflenni "Pryderu am Arian?" i gyfeirio aelwydydd at gyngor er mwyn cynyddu eu hincwm, mewn cydweithrediad â'r Rhwydwaith Cymorth Bwyd annibynnol.
- Ar ôl nodi rhwystrau mawr o ran costau a theithio, mae Partneriaeth Bwyd Sir y Fflint yn cefnogi sefydlu pantri bwyd arbenigol a fydd yn sicrhau bod cymunedau mewnfydwyr a ffoaduriaid yn gallu coginio prydau sy'n diwallu eu holl anghenion diwylliannol a chrefyddol.
- Cynhelir Rhwydwaith Ffyniant Bwyd Merthyr Tudful gan VAMT ac mae cydlynnydd y Partneriaeth Bwyd Lleol yn ei fynychu (sy'n gweithio yn y Cyngor). Mae'n cynnwys sefydliadau'r trydydd sector a sefydliadau statudol sy'n

cydweithio i fynd i'r afael ag effaith tlodi yn y fwrdeistref a lliniaru'r tlodi hwnnw. Mae'r rhwydwaith yn cyfarfod yn rheolaidd ac yn sicrhau bod pawb yn gwybod pa brosiectau sy'n gweithredu ble a phryd ac yn aml yn cyfeirio at gyllid a chefnogaeth sydd ar gael.

- Mae RhCT wedi gweithio i ymgorffori dull newid system yn ei strategaeth newydd drwy weledigaeth gyfannol o werth bwyd ei hun, deall pwysigrwydd cymorth bwyd brys a gallu gweld y tu hwnt i hyn, fel y gwelir yn Ffigur 9.

Ffigur 9: Gwerth bwyd o Daith Bwyd RhCT 2025–2030



Trechu'r Anghydraddoldebau Iechyd sy'n Gysylltiedig â Deiet

Gan gydnabod pwysigrwydd bwyd da i iechyd a llesiant, mae gan bob un o'r saith Bwrdd Iechyd Lleol staff ar grwpiau llywio un neu fwy o'u Partneriaethau Bwyd Lleol. Mae partneriaethau'n cefnogi ystod eang o weithgareddau sy'n ymwneud ag iechyd a gwell deiet yn eu hardaloedd lleol. Mae'r mwyafrif llethol o'r dulliau hyn yn seiliedig ar asedau, yn aml yn symud i ffwrdd o iaith sy'n gysylltiedig ag iechyd neu bwysau a thuag at werthfawrogiad o dyfu, coginio a rhannu bwyd. Mae pob un o'r partneriaethau wedi cefnogi amrywiaeth o weithgareddau coginio ar draws grwpiau oedran a chymunedau, gan ailgysylltu pobl ag o ble y daw eu bwyd a'r ffyrdd niferus y gellir ei goginio. Mae prosiectau a gyflawnir ar lawr gwlad yn amrywio o adrodd straeon a gweithgareddau tyfu/blasu i gynnwys cogyddion a deietegwyr yn natblygiad prydau ysgol o ansawdd uwch.



Astudiaeth Achos: **Partneriaeth Bwyd Blaenau Gwent**

Bwyd da i bawb: Trechu tlodi bwyd, salwch sy'n gysylltiedig â deiet a sicrhau mynediad at fwyd iach fforddiadwy



Mae **Partneriaeth Bwyd Blaenau Gwent**, dan arweiniad y Cydlynnydd Chris Nottingham, yn ceisio sicrhau bod holl breswylwyr Blaenau Gwent yn cael mynediad cyfartal at fwyd iach, fforddiadwy ac mae hyn yn cynnwys cydweithio ag awdurdodau lleol, byrddau iechyd, a sefydliadau'r trydydd sector.

"Prif elfen ein cenhadaeth yw gwneud yn siŵr bod gan bob preswlydd ym Mlaenau Gwent fynediad teg at fwyd iach a fforddiadwy," meddai Chris. "Mae mynd i'r afael â thlodi bwyd, salwch sy'n gysylltiedig â deiet a bwyd fforddiadwy yn hollbwysig ym mhopeth a wnawn."

Argyfwng sy'n Tyfu

Mae Blaenau Gwent yn wynebu cyfraddau gordewdra dychrynlyd, gyda 70% o oedolion a 29% o ferched sy'n dechrau'r ysgol dros eu pwysau neu'n ordew. Mewn ymateb i hyn,



mae'r bartneriaeth yn gweithio ar draws y system fwyd gyfan, gan ganolbwyntio'n benodol ar leihau anghydraddoldebau iechyd a gwella mynediad at fwyd iach.

"Yr hyn rydym yn ceisio ei wneud yw adeiladu ar fentrau cymunedol sy'n digwydd ar draws y fwrdeistref i roi mwy o sylw i'r gwaith da sy'n cael ei wneud ym Mlaenau Gwent," eglura Chris. "Rydym yn gweld anawsterau o ran cael mynediad at fwyd – p'un a yw hynny'n gost bwyd, trafnidiaeth wael neu'n syml, argaeledd bwyd. Cael gafael ar fwydydd nad ydynt yn iach yw'r opsiwn hawsaf, felly rydym yn gweithio'n galed iawn yn y gymuned i wneud dewisiadau bwyd iach, cynaliadwy yn fwy cyffredin ac yn haws i bobl gael gafael arnynt."

Mae mentrau allweddol yn ceisio grymuso preswylwyr i wneud dewisiadau maethol gwell, creu llwybrau at ffordd iachach o fyw i bobl ar draws y fwrdeistref sirol.

Mae nifer o brosiectau lleol eisoes yn cael effaith sylweddol ym Mlaenau Gwent ac maent yn gweithio i bontio'r bylchau mewn mynediad at fwyd gan feithrin ymgysylltiad cymunedol ar yr un pryd.

Hyb Bwyd Sefydliad y Glowyr Llanhilledd

Mae Sefydliad y Glowyr Llanhilledd yn cynnig amrywiaeth eang o weithgareddau sy'n gysylltiedig â bwyd i bobl o bob oed.

"Rydym yn cynnal dosbarthiadau bwyd amrywiol, o fwyta'n iach i fwydydd arbenigol. Rydym yn cynnal dosbarthiadau coginio i bobl ifanc; clwb popti araf; prosiect o'r enw coginio ffres; pantri bwyd mewn argyfwngeithaf tipyn o bethau mewn gwirionedd!" meddai Jamie Nethercott, rheolwr yr hwb bwyd. "Rydym hefyd yn cynnal sesiynau i blant bach, coginio i bobl ifanc...mae gennym famau sengl...teuluoedd sy'n gweithio....rydym yn cynnal sesiynau hyfryd i deuluoedd ac rydym yn dueddol o weld llawer o bobl hŷn."

Mae Jamie yn canmol y bartneriaeth am chwarae rhan ganolog yn llwyddiant y mentrau hyn. *"Mae gennym ni i gyd syniadau gwahanol ynglŷn â sut rydyn ni eisiau rhedeg pethau a gwneud pethau, ond fel maen nhw'n dweud, mae dau ben yn well nag un – ac yn sicr mae gan y bartneriaeth lawer o greadigrwydd a syniadau."*



Ymddiriedolaeth Coetiroedd Bryn Sirhywi

Mae gwaith Ymddiriedolaeth Coetiroedd Bryn Sirhywi wedi esblygu o waith rheoli coetir i ddarparu rhandiroedd cymunedol a sesiynau coginio i blant. Mae'r bartneriaeth bwyd wedi bod yn cefnogi ei gwaith, ac wedi darparu cyllid i greu gwelyau plannu uwch.

Mae Susy Arnold o Ymddiriedolaeth Coetiroedd Bryn Sirhywi yn credu bod cynnwys plant mewn coginio a maetheg yn hanfodol ac mae'n cynnal gweithdai i ysgolion a theuluoedd, gan fynd â'r cynnyrch o'r rhandiroedd a'i goginio yn eu cegin ar y safle.

"Rwy'n credu ei fod i gyd yn dechrau gyda phlant," meddai Susy. "Heddiw, mae plant wedi bod yn coginio myffins sawrus....rydym yn ceisio dangos iddyn nhw sut i ddefnyddio cynhwysion go iawn, bwyd go iawn, ac nid gormod ohono, a heb unrhyw sothach ynddo.

"Ni fyddai'r gwaith hwn yn bodoli heb y bartneriaeth fwyd. Mae ei chefnogaeth yn bwysig iawn, iawn, oherwydd ni allwch wneud y math hwn o beth ar eich pen eich hun, ac rydym i gyd yn wirfoddolwyr, felly mae'r cyllid yn hollbwysig."

Cydweithio gyda Dechrau'n Deg: Codi Ymwybyddiaeth a Grymuso Teuluoedd

Yn ystod yr ychydig flynyddoedd diwethaf, mae **Partneriaeth Bwyd Blaenau Gwent** wedi bod yn cydweithio gyda'r tîm Dechrau'n Deg i godi ymwybyddiaeth o fudd Cychwyn Iach, gan gynyddu'r nifer sy'n ei dderbyn yn sylweddol.

"Gwelsom fod Cychwyn Iach yn fudd nad yw'n cael ei ddefnyddio'n ddigonol ym Mlaenau Gwent, felly buom yn gweithio gyda'r tîm Dechrau'n Deg i godi ymwybyddiaeth," meddai Chris. "Rydym wedi gwneud hyn drwy arolygon, ymgysylltu â'r rhieni ac mae'r bartneriaeth fwyd wedi gallu cynnal sesiynau hyfforddiant i'r staff Dechrau'n Deg, felly rydym wedi bod yn datrys problemau y maent wedi'u hwynebu ar lawr gwlad, ac mae hynny wedi'i drosi'n gynnydd yn y nifer sy'n manteisio ar Dechrau'n Deg."

Hyfforddiant ac Addysg

Mewn partneriaeth â Bwrdd Iechyd Prifysgol Aneurin Bevan, mae **Partneriaeth Bwyd Blaenau Gwent** wedi darparu hyfforddiant Sgiliau Maeth am Oes i ymarferwyr Dechrau'n Deg, gan sicrhau bod teuluoedd yn derbyn y wybodaeth sy'n seiliedig ar dystiolaeth sydd ei hangen arnynt i wneud dewisiadau iachach.

Sherelle Jago yw Rheolwr Rhaglen Dechrau'n Deg ym Mlaenau Gwent ac mae wedi bod yn gweithio gyda'r bartneriaeth fwyd dros y pedair blynedd diwethaf.

"Mae cael mynediad at fwyd maethlon o ansawdd uchel yn broblem wirioneddol i rai teuluoedd....felly, mae'r prif ffocws wedi canolbwyntio'n bennaf ar gefnogi mynediad at fwyd iach a hefyd sicrhau bod ein teuluoedd yn deall gwerth maethol bwyd hefyd," meddai Sherelle.





"Rydym yn cynnal nifer o wahanol fathau o weithgareddau a digwyddiadau i sicrhau bod teuluoedd yn deall pa gymorth sydd ar gael. Mae maeth yn rhywbeth y mae pob un o'n gweithwyr cymorth i deuluoedd yn angerddol amdano, ond roeddem yn credu bod angen sicrwydd arnom ein bod yn derbyn y wybodaeth gywir," ychwanegodd.

"Felly, fel rhan o'n gwaith Dechrau'n Deg a thrwy gyllid ychwanegol a sicrhawyd drwy Chris, roeddem yn gallu darparu hyfforddiant Sgiliau Maeth am Oes i alluogi pob un o'n hymarferwyr i gael eu hyfforddi'n briodol er mwyn gallu rhoi'r negeseuon cywir i deuluoedd a fydd, gobeithio yn ei dro yn newid eu harferion bwyta a'u galluogi i wneud dewisiadau iachach. Rydym mewn sefyllfa yn awr i droi ein hybiau cymunedol Dechrau'n Deg yn ardaloedd bwyta iach ac rydym yn hyderus y gallwn gyflawni hynny drwy ein gwaith gyda'r bartneriaeth bwyd."

Rhanbarth Marmot:

Cam Strategol Tuag at Leihau Anghydraddoldebau Iechyd

Mae Gwent yn Rhanbarth Marmot dynodedig, sy'n golygu bod ei Fwrdd Gwasanaethau Cyhoeddus yn ymroddedig i fynd i'r afael ag anghydraddoldebau drwy weithredu ar benderfyniadau cymdeithasol iechyd.

"Mae dod yn rhanbarth Marmot wedi bod yn gam defnyddiol iawn i Flaenau Gwent ac mae'n golygu bod gan fwyd rôl ganolog yn awr mewn penderfyniadau allweddol. Mae'n golygu bod gan fwyd rôl ganolog yn awr i lunwyr polisi yn y fwrdeistref, ac effaith fwyaf pwerus hynny yw rhoi'r dechrau gorau mewn bywyd i bob plentyn ym Mlaenau Gwent, ac mae maeth da yn allweddol ar gyfer hynny. Ac os gallwn roi'r dechrau gorau mewn bywyd i blant ym Mlaenau Gwent drwy eu galluogi i gael mynediad at ddeiet gwell, yna mae gennym gyfle gwell o sicrhau dyfodol iachach a lleihau anghydraddoldebau iechyd."

Mynd i'r Afael ag Achosion Sylfaenol Tlodi Bwyd

Mae mynediad at fwyd iach yn broblem sylfaenol ym Mlaenau Gwent, sy'n effeithio ar iechyd a llesiant y preswylwyr. Fel y dywedodd Chris, "Os yw ble mae pobl yn byw yn pennu pa fwyd maen nhw'n ei brynu - ac ym Mlaenau Gwent, mae mynediad uchel i siopau tecawê neu fwydydd cyfheus sy'n uchel mewn braster, halen a siwgr - ac mae



cost bwyd iach yn golygu bod cael mynediad at fwyd iach yn foethusrwydd...mae pobl yn fwy tebygol o gael mynediad at fwydydd sy'n cynnwys llawer o galoriau, sy'n brin o faetholion, bwydydd sy'n gyfleus ac yn llawer mwy fforddiadwy i bobl fwydo eu teuluoedd o blant sy'n dechrau'r ysgol."

Mae **Partneriaeth Bwyd Blaenau Gwent** yn enghraifft o bŵer cydweithredu rhwng unigolion, cymunedau a sefydliadau ymroddedig. Drwy fynd i'r afael ag achosion sylfaenol diffyg diogeledd bwyd, ehangu mynediad at fwyd maethlon, a rhoi'r wybodaeth a'r offer sydd eu hangen ar breswylwyr i wneud dewisiadau gwybodus ynghylch bwyd, mae'r bartneriaeth yn meithrin system fwyd iachach a mwy cyfartal i Flaenau Gwent.

Mae Chris yn cloi drwy ddweud: "*Dechreuais yn y swydd hon yn llawn brwdfrydedd ynghylch bwyd, cynhwysion, sut i goginio, o ble mae bwyd yn dod – ond mae fy ngwaith sydd wedi'i wreiddio yn y gymuned wedi gwneud i mi deimlo'n angerddol ynghylch pŵer bod yn rhan o'r mudiad cymdeithasol hwn – gweld yr holl waith da sy'n digwydd ar lawr gwlad a bod yn rhan o'r newid hwnnw."*



RHAN 2: CYNNYDD TUAG AT YR AMCANION

MAES 4: Systemau Bwyd Lleol Cryfach a Mwy Amrywiol



Amcan 4: Cynyddu capasiti ac amrywiaeth y cyflenwad bwyd lleol i fodloni'r galw am fwyd lleol:

- Datblygu perthnasoedd cyflenwad bwyd lleol cynaliadwy ar draws amaethyddiaeth, busnesau bwyd, mentrau cymunedol, a'r sector cyhoeddus. Yn benodol, gwella cysylltiadau i gyflenwadau uniongyrchol rhwng ardaloedd gwledig a threfol a rhwng cynhyrchwyr a defnyddwyr.
- Cefnogi'r cyflenwad lleol o fwyd iach a gynhyrchir yn gynaliadwy, gan gynnwys y defnydd o ddulliau cynhyrchu sy'n amgylcheddol gyfrifol, drwy annog tyfu cymunedol, garddwriaeth a/neu arallgyfeirio ar ffermydd.

Mater Allweddol 4 Lleoedd Bwyd Cynaliadwy:

Creu economi fwyd gynaliadwy sy'n fywiog, ffyniannus ac amrywiol.

Mater Allweddol 5 Lleoedd Bwyd Cynaliadwy:

Trawsnewid arlwyo a chaffael ac adfywio cadwyni cyflenwi bwyd lleol a chynaliadwy.

Mater Allweddol 6 Lleoedd Bwyd Cynaliadwy:

Mynd i'r afael â'r argyfwng hinsawdd a natur drwy fwyd a ffermio cynaliadwy a rhoi diwedd ar wastraff bwyd.



Economi Fwyd Dda

Gall sector ffermio a garddwriaeth cadarn, gyda dulliau prosesu, gwerthiannau uniongyrchol a/neu fynediad at farchnadoedd lleol, a siopau, caffis a bwytai â pherchnogion lleol, greu mynediad ehangach at fwyd mwy fforddiadwy sy'n gyfeillgar i'r hinsawdd. Mae hefyd yn cefnogi creu swyddi a busnesau bach ffyniannus sy'n hollbwysig i gymunedau gwledig, ochr yn ochr â gwell iechyd drwy ddewisiadau bwyd iachach, a strydoedd mawr mwy bywiog ac economïau lleol cryfach. Mae Partneriaethau Bwyd Lleol yn gweithio i gefnogi dealltwriaeth ehangach o sut y mae gweithredu ar draws y sector hwn yn ategu gwasanaeth

uniongyrchol ynghylch diffyg diogeledd bwyd drwy ddatblygu llwybrau tymor hwy allan o dlodi bwyd. Ar yr un pryd, maent yn aml yn gweld bod canolbwyntio ar weithredu ar dlodi bwyd yn gallu ei gwneud yn anodd dod o hyd i llwybrau i mewn i'r sector busnes a ffermio..

Mae yna nifer o bartneriaethau sy'n parhau i bontio'r bylchau hyn yn llwyddiannus i weithio ar draws cadwyni cyflenwi. Ar lawr gwlad, mae hyn yn cynnwys gwaith i gefnogi ffermwyr a gerddi marchnad gyda hyfforddiant busnes a rhwydweithio; helpu i gynnal ac ehangu marchnadoedd ffermwyr, faniau cyflenwi a'r seilwaith arall sydd ei angen i gyflwyno eu cynnyrch i ddefnyddwyr lleol; a chymorth dechrau busnes i fusnesau bach. Mae enghreifftiau o hyn yn cynnwys:

- **Dyfarnu grantiau bach Food4Growth yn Nhorfaen i 14 o fusnesau lleol, ac yn eu plith mae 6 ffermwr lleol, i arallgyfeirio ac atgyfnerthu eu busnes. Mae hefyd yn cynnull y Rhwydwaith Busnes Bwyd ar gyfer dysgu gan gymheiriaid.**
- **Mae RhCT wedi cefnogi sefydliadau lleol drwy'r rhaglen Trosglwyddo Asedau Cymunedol er mwyn cael mynediad at dir y mae'r cyngor yn berchen arno ar gyfer mentrau cymdeithasol. Mae un o'r rhain yn datblygu model amaethyddiaeth a gefnogir gan y gymuned, sy'n fforddiadwy i breswylwyr y cwm, ochr yn ochr â bio-olog.**
- **Wrth i'r defnydd o beiriannau gwerthu gynyddu ledled y wlad i gefnogi gwerthiant uniongyrchol o laeth, caws ac wyau o'r ffermwr i'r cwsmer, mae Partneriaeth Bwyd Sir Benfro wedi gwneud defnydd arloesol ohonynt er mwyn gwerthu cynhyrchion cig.**

Mae partneriaethau hefyd yn gweithio i helpu i gynyddu'r galw am fwyd o ansawdd uchel sydd wedi'i gynhyrchu'n lleol gan hyrwyddo'r economi gylchol a ffermwyr, cynhyrchwyr bach a busnesau moesol lleol drwy fapiau, blogiau, cyhoeddiadau, digwyddiadau a datblygu gwyliau a llwybrau bwyd sy'n cysylltu preswylwyr lleol ag o ble y mae eu bwyd yn dod.

- **Mae Castell-nedd Port Talbot wedi creu canllaw swmpus i gynhyrchwyr lleol, busnesau bwyd a gweithredu cymunedol ar fwyd. Mae'n rhoi sylw i bawb, o ffermwyr lleol i gigyddion i bobyddion crefftus a thyfwr cymunedol drwy gyfweiliadau sy'n dod â holl wybodaeth ac angerdd eu perchnogion yn fyw, ac sy'n cyflwyno'r achos dros well iechyd, cysylltiad lleol ac economi gryfach yng Nghymru drwy gefnogi bwyd lleol. Roedd y bartneriaeth hefyd yn cefnogi amrywiaeth o weithgareddau yng Ngŵyl Bwyd a Diod Castell-nedd Port Talbot.**
- **Mae Llwybr Bwyd y Fro yn ei 3edd flwyddyn. Yn 2024 roedd yn cynnwys 25 o gynhyrchwyr lleol mewn teithiau fferm a sesiynau blasu, a gwnaed cysylltiadau rhwng systemau cynhyrchu bwyd, cymunedau, diwylliant, iechyd a natur ar draws 10 diwrnod o ddigwyddiadau a gweithdai.**





Astudiaeth Achos: Partneriaeth Bwyd Ynys Môn

Economi Fwyd Gynaliadwy ar Ynys Môn:

creu economïau bwyd lleol ffyniannus drwy gefnogi busnesau bwyd lleol i dyfu a datblygu.



Sefydlwyd **Partneriaeth Bwyd Ynys Môn** yn 2020 gyda'r nod o ddarparu ffocws strategol ar gyfer gweithgareddau sy'n gysylltiedig â bwyd ar Ynys Môn. Mae'r bartneriaeth, sy'n cael ei chynnal gan **Menter Môn**, yn cael ei harwain gan reolwr busnes ac mae'n canolbwyntio ar gefnogi arferion bwyd cynaliadwy sy'n fuddiol i fusnesau lleol a'r gymuned.

Mae **Partneriaeth Bwyd Ynys Môn** yn gweithio tuag at y nodau sydd wedi'u hamlinellu yn [siarter fwyd](#) Ynys Môn; sy'n hyrwyddo bwyd cynaliadwy i bobl lleol, yn atgyfnerthu cysylltiadau cymunedol ac yn datblygu economi fwyd gynaliadwy.

Er mwyn cryfhau a chefnogi'r economi lleol ymhellach, lansiodd y Bartneriaeth Bwyd Lleol Gronfa **Partneriaeth Bwyd Ynys Môn** yn 2023 i roi cefnogaeth ariannol i brosiectau bwyd lleol a chynaliadwy. Ers ei sefydlu, mae'r gronfa wedi cefnogi ystod eang o fentrau, gan ddarparu cyfleoedd a chyllid hanfodol i ddatblygu tirwedd bwyd cynaliadwy Ynys Môn.



Cefnogi busnesau bwyd lleol

Wrth drafod y cynnydd hyd yma, esboniodd David Wylie, Rheolwr prosiect **Partneriaeth Bwyd Ynys Môn**; *"Rydym wedi cefnogi 11 o brosiectau hyd yma, gan gynnwys ysgolion, grwpiau cymunedol, Bwyd Da Môn, busnesau addysgiadol, ynghyd â chymuned ffermio Ynys Môn. Mae pob un ohonynt yn gweithio tuag at nodau Siarter Fwyd Ynys Môn. Rydym wedi derbyn cyfanswm o 46 o geisiadau ar gyfer y rownd ddiweddaraf o gyllid, sy'n dangos maint y galw am gefnogaeth gan y Bartneriaeth."*

Un o'r busnesau cyntaf i elwa ar y cyllid oedd Gwenyn Môn, busnes lleol sy'n arbenigo mewn cyrsiau cynhyrchu mêl a chadw gwenyn. Gyda chymorth y grant, gallai Dafydd a Dawn Jones, perchnogion Gwenyn Môn, brynu offer hanfodol a oedd yn gwella effeithlonrwydd eu gweithrediadau'n sylweddol.





"Gyda'r arian fe wnaethom brynu'r holl arwynebau gwaith dur di-staen, y sinc, y lloriau is-lawr glân a'r wasg fêl, sy'n bwysig iawn pan mae'n rhaid i chi wasgu'r mêl allan o'r grib," eglura Dawn, "Mae wedi gwneud bywyd yn llawer haws i ni."

Ychwanegodd Dafydd Jones sut mae cyfleoedd rhwydweithio'r bartneriaeth wedi bod o fudd i'w busnes: "Rydym wedi cael llawer o help i rwydweithio gyda chynhyrchwyr bwyd eraill. Rydym wedi cael llawer o help a chyngor drwy hynny, ac rydyn ni'n gallu cynnig cyngor nawr hefyd. Mae'n dda gallu cydweithio a gwneud cynnyrch gyda'n gilydd hefyd gyda chynhyrchwyr bwyd lleol eraill."

Mae Gwenyn Môn yn ymrwymedig i gadw'r busnes yn lleol, gan ganolbwyntio ar leihau milltiroedd bwyd drwy werthu ar yr ynys yn unig. Fel yr esboniodd Dafydd: "Rydym wedi gwneud y penderfyniad i gadw'r busnes yn lleol er mwyn cadw'r milltiroedd bwyd yn isel, ac mae'r holl fêl rydym yn ei gynhyrchu yn cael ei greu ar Ynys Môn ac mae'r cyfan yn cael ei werthu yma hefyd. Fe wnaethom ennill Gwobr Great Taste yn ddiweddar, ac mae hynny wedi helpu gyda'n gwerthiannau, ac mae llawer o bobl yn dod yma i brynu mêl ac i ddilyn y cyrsiau ac yn y blaen."

"Rydym yn byw ar safle Geoparc Unesco, ac mae hynny'n creu mêl sy'n unigryw i ni oherwydd dylanwad y creigiau ar y pridd, y pridd ar y planhigion a'r planhigion ar y mêl, felly mae'r amgylchedd yn bwysig iawn i ni allu creu ein cynnyrch artisan."



Grymuso Cymunedau

Prosiect arall sydd wedi derbyn arian gan **Bartneriaeth Bwyd Ynys Môn** yw Caru Amlwch, sefydliad dielw wedi'i leoli yn ardal Amlwch, Ynys Môn, a sefydlwyd i ddarparu cyfleoedd newydd a chyffrous i drigolion. Un o'u mentrau yw rhandiroedd yn Amlwch, a sefydlwyd yn 2019. Fodd bynnag, cafwyd heriau o ran cael mynediad at ddŵr ar y safle, ac fe wnaeth y grant gan y Bartneriaeth Bwyd Lleol ei alluogi i oresgyn y rhwystr hwn.

Eglurodd Julie Hughes, un o Gyfarwyddwyr Caru Amlwch sut y mae'r cyllid yn gwneud gwahaniaeth. *"Mae gennym ddŵr yma nawr oherwydd yr arian grant a gawsom gan y Bartneriaeth Bwyd Lleol, sy'n golygu y gall pobl dyfu mwy yma gan nad oes angen iddyn nhw gario dŵr draw. Rydym hefyd wedi dechrau 'trol gonestrwydd' felly os ydym yn tyfu gormod gallwn roi'r bwyd hwnnw ar y drol gonestrwydd ac mae'r arian yn mynd yn ôl i'r rhandiroedd felly mae'n cwblhau'r cylch ac mae'n gweithio'n dda iawn."*





Ymchwil mewn Amaethyddiaeth

Yn ogystal â chefnogi busnesau bwyd lleol, mae'r bartneriaeth wedi ariannu mentrau ymchwil hefyd. Un enghraifft o hyn yw prosiect **ADAS**, a dderbyniodd gyllid i astudio allyriadau nwyon tŷ gwydr yn sector amaethyddiaeth yr ynys.

"Bu ADAS yn cefnogi grŵp o ffermwyr i gasglu a dadansoddi data priodol o'u mentrau fferm, i'w helpu i ddeall beth oedd eu hallyriadau nwyon tŷ gwydr sylfaenol a sut y gellid lleihau'r rhain," meddai David Wylie wrth iddo egluro arwyddocâd y prosiect hwn. "Yna cymharwyd yr archwiliadau yn erbyn aelodau eraill y grŵp ac yn erbyn meincnodau addas diwydiant yn Agrecalc. Rhoddwyd argymhellion a chynlluniau gweithredu i'r ffermwyr mewn adroddiadau unigol gyda chanllawiau ar sut y gallent ystyried lleihau eu hallyriadau."

Roedd y prosiect yn canolbwyntio ar ffermydd glaswelltir, sydd â rôl arwyddocaol yn y gadwyn cyflenwi bwyd lleol. Drwy ddarparu cynlluniau gweithredu wedi'u teilwra i ffermwyr a chanllawiau ar leihau allyriadau, nod y prosiect yw creu dyfodol mwy cynaliadwy ar gyfer cynhyrchu bwyd ar Ynys Môn.

Cydweithredu

Wrth drafod effaith y Bartneriaeth Bwyd Lleol, mae David Wylie yn gweld ymdrech unedig ar Ynys Môn gydag unigolion, cymunedau, cyrff cyhoeddus a busnesau yn dod ynghyd i wella amgylchedd bwyd yr ynys. Daw David i'r casgliad: *"I mi, mae'r bartneriaeth fwyd yn bwysig oherwydd mae'n dod â chymaint o bobl at ei gilydd. Mae bwyd yn effeithio ar fywyd pawb, felly nid dim ond busnesau bwyd ond y sector cyhoeddus hefyd."*

Arlwyo a Chaffael

Mae camau gweithredu ar arlwyo a chaffael yn darparu'r raddfa angenrheidiol i gefnogi mwy o gynhyrchiant lleol a thrawsnewid cadwyni cyflenwi lleol. Mae'r raddfa hon yn sicrhau yn aml mai dyma'r maes anoddaf i Bartneriaethau Bwyd Lleol ddylanwadu arno, o ystyried cymaint y mae wedi'i ganoli. Disgrifiodd y partneriaethau heriau o ran deall y gofynion cyfreithiol sy'n ymwneud â chaffael, yn arbennig pan oedd arlwyo ar gyfer ysgolion a sefydliadau eraill wedi'i roi allan i dendr.

Serch hynny, mae camau gweithredu yn parhau i gael eu cymryd ar lefel lleol. Mae'r prosiect Llysiau o Gymru ar gyfer Ysgolion a dreialwyd yn wreiddiol yng Nghaerdydd wedi ehangu ers hynny i gynnwys Sir Gaerfyrddin a Sir Fynwy gyntaf, a bellach Pen-y-bont ar Ogwr, Powys a Bro Morgannwg. Mae'r peilot yn parhau i fod yn faes arloesi ac arfer gorau a amlygwyd o fewn y rhwydwaith SFP ar draws y pedair gwlad. Mae partneriaethau eraill wedi cynnal astudiaethau helaeth o gyflenwad, seilwaith a chadwyni cyflenwi lleol i archwilio pa gamau sydd eu hangen i ddatblygu cadwyni cyflenwi bwyd ac ehangu faint o fwyd lleol sy'n gallu cyrraedd y plât cyhoeddus.

- Mae partneriaeth Pen-y-bont ar Ogwr wedi gwneud gwaith mapio helaeth o'i chadwyn gyflenwi lleol, o gynhyrchwyr i seilwaith a busnes lleol. Mae hyn yn ychwanegol at eu hymwneud â Llysiau o Gymru ar gyfer Ysgolion.
- Mae Bwyd Abertawe wedi cynnal dwy astudiaeth fawr o gadwyni cyflenwi a chaffael lleol mewn partneriaeth â 4theRegion, sydd hefyd wedi bod yn arwain partneriaeth Castell-nedd Port Talbot. Mae [Prosiect Tyfu Llysiau Gaeaf Gŵyr](#) wedi cyflwyno llysiau sydd wedi'u tyfu'n lleol i ysgolion lleol, ac mae'r [Daith Caffael Bwyd Lleol](#), a gynhaliwyd mewn partneriaeth â Bwrdd Gwasanaethau Cyhoeddus Abertawe, wedi cynnull gweithwyr proffesiynol arlwyo a chaffael i archwilio sut y gellir cynnwys mwy o fwyd lleol mewn trefniadau caffael lleol.
- Mae Menter Môn yn arweinydd ym mhrosiect Larder Cymru, ac yng Ngwynedd maent yn gweithio i gynnwys mwy o lysiau ffres sydd wedi'u tyfu'n lleol ym mwydlenni ysgolion.
- Mae nifer o bartneriaethau'n gweithio yn awr i gefnogi datblygiad hybiau bwyd sy'n gallu cefnogi masnachu busnes i fusnes a chyflawni symiau gofynnol y contractau caffael o bosibl. Maent yn cynnwys Torfaen ar y cam astudiaeth ddichonoldeb, Powys, Ceredigion a Sir Gaerfyrddin.





Astudiaeth Achos: Bwyd Sir Gâr

Arlwyo a Chaffael yn Sir

Gaerfyrddin: cyflwyno dulliau arloesol i arlwywyr gaffael bwyd, a gwneud cadwyni cyflenwi lleol yn fwy gwydn a chynaliadwy.



Mae **Bwyd Sir Gâr** yn ymrwymedig i greu system bwyd lleol iachach a mwy cynaliadwy i Sir Gaerfyrddin. Wedi'i sefydlu yn 2021, mae'r bartneriaeth fwyd yn ymrwymedig i gryfhau rhwydweithiau bwyd lleol a chreu newid parhaol.

Gydag un cydlynnydd rhan-amser a staff ychwanegol sy'n cael eu hariannu gan y Gronfa Ffyniant Gyffredin, mae **Bwyd Sir Gâr** yn fenter sy'n cael ei chynnal gan Ffermydd a Gerddi Cymdeithasol. Mae'r bartneriaeth yn cynnwys grŵp llywio gweithredol gydag aelodaeth traws-sector. Fel yr esbonia Augusta Lewis, cydlynnydd **Bwyd Sir Gâr**, "*Mae **Bwyd Sir Gâr** yn bartneriaeth gydweithredol draws-sector, sy'n dod â sefydliadau'r sector cyhoeddus, partneriaid yn y sector preifat a sefydliadau cymunedol at ei gilydd i ddatblygu system bwyd lleol mewn ffordd gyfannol.*"



Bwyd ar gyfer y plât cyhoeddus

Mae Sir Gaerfyrddin yn gymuned amaethyddol, ond mae hefyd yn un ôl-ddiwydiannol, sy'n wynebu heriau fel diffyg diogeledd bwyd. *"Nid yw'r bwyd a gynhyrchir yma bob amser yn cyrraedd y bobl sy'n byw yn y sir,"* meddai Carwyn Graves, Cadeirydd **Bwyd Sir Gâr**. *"Fel partneriaeth bwyd, rydym yn gweithio i ailgysylltu prosesau cynhyrchu bwyd a defnydd lleol, yn arbennig mewn sefydliadau cyhoeddus. Ein nod yw sicrhau bod cymaint â phosibl o fwyd a gynhyrchir yn lleol yn cyrraedd ein plant, yr henoed, a'r rhai sy'n dibynnu ar wasanaethau cyhoeddus am eu prydau bwyd."*

Bremenda Isaf: Cryfhau Systemau Cynhyrchu Bwyd Lleol

Mae Bremenda Isaf yn fferm iseldir 100 erw ym mhentref Llanarthne yng nghanol dyffryn Tywi sy'n rhan o ystâd wledig Cyngor Sir Caerfyrddin. Mae'r tir cyhoeddus hwn bellach yn cael ei ddefnyddio fel lleoliad treialu ar gyfer menter gyffrous i dyfu llysiau ffres, o ansawdd uchel a fforddiadwy ar gyfer y plât cyhoeddus – ysgolion, cartrefi gofal a chaffis.

"Y Cyngor Sir sy'n berchen ar Bremenda Isaf, ac fel cynllun peilot, mae'r Cyngor wedi penderfynu sefydlu'r fferm fel lle i arbrofi gyda thyfu bwyd i'r gymuned, i gadw'r bwyd sy'n cael ei dyfu mor agos â phosibl at ble mae'n cael ei fwyta," esbonia Carys Jones, Aelod y Cabinet dros Faterion Gwledig, Cydlyniant Cymunedol a Pholisi Cynllunio.

"Gweledigaeth y cyngor yw bod plant a phobl hŷn yn gallu cael mynediad at fwyd sydd wedi'i dyfu'n lleol – a dyna pam ein bod wedi dechrau ystyried cyflenwi ysgolion a chartrefi gofal yn y sir."

ASTUDIAETH ACHOS: BWYD SIR GÂR



Ychwanegodd Augusta Lewis: “Rydym yn defnyddio tir cyhoeddus yma yn Bremenda Isaf i dyfu bwyd ar gyfer y plât cyhoeddus a chefnogi tyfwyr drwy eu galluogi i gael mynediad at beiriannau ac rydym yn archwilio cyfleusterau prosesu a chydgrynhoi ar y cyd i symleiddio mynediad at y farchnad.

“Mae caffael cyhoeddus yn ffordd wirioneddol warchodedig a phwerus o gefnogi sector garddwriaeth newydd. Yma yn Sir Gaerfyrddin, gallwn ddefnyddio tir cyhoeddus a chyfleusterau cyhoeddus, er mwyn gallu magu hyder a datblygu'r cadwyni cyflenwi hynny a fydd yn galluogi mwy o fwyd o Gymru i gyrraedd y plât cyhoeddus.”

Mae Carys Jones, Aelod y Cabinet dros Faterion Gwledig, Cydlyniant Cymunedol a Pholisi Cynllunio, yn cytuno, gan ychwanegu: “Mae bwyd lleol yn hollbwysig oherwydd drwy broses gaffael leol, gallwn wella deiet ein poblogaeth a darparu dewisiadau bwyd iachach a mwy cynaliadwy.”





Rhan annatod o'r bartneriaeth fwyd

"Mae'r fferm yn rhan annatod o weithgarwch a chyflawni gwaith partneriaethau bwyd," meddai Alex Cook, Rheolwr Datblygu Systemau Bwyd yng Nghyngor Sir Gaerfyrddin.

"Oherwydd yma yn Bremanda Isaf, rydym yn tyfu, rydym yn cynhyrchu bwyd ac rydym yn darparu cyfle i gydgyrnhoi sy'n cyd-fynd yn dda â llawer o'n gwaith i ddatblygu bwydlenni mewn ysgolion ac adeiladu ar flynyddoedd o waith hyd yma gan y bartneriaeth a'i phartneriaid.

"Y camau nesaf i ni yma ar y fferm yw cynyddu'r hyn a gynrychir i raddfa lawer mwy na maint cae, galluogi tyfwyr eraill i ddefnyddio'r uned brosesu fel hyb cydgrynhoi, ond hefyd datblygu rhywfaint o'r seilwaith er mwyn galluogi mwy o grwpiau cymunedol, grwpiau presgripsiynu iechyd a llesiant i gael eu sefydlu drwy ardd gymunedol newydd, a fydd yn gweithredu fel math o fodel rhandir modern"





Tyfu yn Bremenda Isaf

Y tymor diwethaf, tyfwyd amrywiaeth eang o gnydau yn Bremenda Isaf, gan gynnwys tomatos, ciwcymrau, brocoli, ysgewyll, moron, ffenigl, a mwy. Eleni, mae'r fferm yn bwriadu gwthio'r ffiniau gyda chnydau cynnar a chynhyrchu ar raddfa fwy.

Mae Piers Lunt, Prif Dyfwr Bremenda Isaf yn credu, drwy dyfu llysiau'n dda iawn, ar ddarn o dir cymharol fach, y gallwch ddangos beth sy'n bosibl mewn ardal fel Cwm Tywi.

"Mae'n bwysig iawn gallu cael bwyd tymhorol, organig, maethlon ar y plât cyhoeddus am lawer o resymau, gyda'r holl fanteision iechyd a ddaw yn sgil hynny," ychwanega Piers. "Rydym yng nghanol argyfwng natur a hinsawdd, ac mae unrhyw beth y gallwn ei wneud i wella bioamrywiaeth ar ffermydd yn rhywbeth i'w groesawu'n fawr. Ac yna, dros amser, gallwn wahodd pobl i'r fferm a dangos iddynt sut beth yw gwella bioamrywiaeth."





Bwyd Lleol i fusnesau lleol

Mae The Warren, bwyty tymhorol ac organig yng Nghaerfyrddin, yn gefnogwr brwd y mudiad bwyd lleol. Mae'r perchennog, Deri Reed hefyd yn rhedeg Cegin Hedyn, prosiect cymunedol sy'n cynnig model talu-beth-allwch-chi-ei-fforddio am fwyd organig tymhorol, lleol.

"Mae cael cynnyrch o ffynonellau lleol yn ganolog i'n gwerthoedd," meddai Deri Reed. "Mewn economi fyd-eang, mae'n gynyddol anodd dod o hyd i dyfwrwr llysiau lleol. Bremenda Isaf yw'r agosaf sydd gennym, ac mae maint y fferm yn ein galluogi i ddibynnu arni am gynnyrch cyson, ffres. Mae'r ymrwymiad i arferion tyfu cynaliadwy, cyfeillgar i natur yn cadw arian yn lleol a chynnig blas arbennig a ffresni ar yr un pryd."

Edrych i'r Dyfodol

Wrth i **Bwyd Sir Gâr** barhau i dyfu, mae'r weledigaeth yn glir: datblygu system fwyd leol gynaliadwy a gwydn sy'n gwasanaethu'r gymuned a'r amgylchedd. Drwy gefnogi systemau cynhyrchu bwyd yn lleol, cynyddu'r cyflenwad a gweithio gyda'r gwasanaethau caffael ar draws y sectorau cyhoeddus, preifat a'r trydydd sector, mae'r bartneriaeth bwyd lleol yn helpu i greu dyfodol lle mae bwyd iach, lleol ar gael i bawb.



Bwyd ar gyfer y Blaned



Mae thema olaf Lleoedd Bwyd Cynaliadwy yn edrych ar fwyd sy'n llesol i'r blaned. Mae'r holl Bartneriaethau Bwyd Lleol wedi gwneud gwaith gyda chynhyrchwyr lleol yn amrywio o erddi cymunedol a rhandiroedd i erddi marchnad i ffermwyr. Yn aml, y cam cyntaf fu mapio gweithgarwch tyfu a chefnogi datblygiad rhwydwaith tyfwyr, gan gefnogi mwy o gydweithio a rhannu adnoddau. Mae'r rhan fwyaf o'r partneriaethau wedi cefnogi ehangu mannau tyfu lleol drwy ddefnyddio grantiau bach, gyda llawer ohonynt wedyn wedi rhwydweithio â banciau bwyd, pantris a chaffis cymunedol i ehangu mynediad at lysiau ffres, iach. Mae'r partneriaethau wedi darparu cymorth ychwanegol sy'n cynnwys datblygu hyfforddiant ac adnoddau, a digwyddiadau fel cyfnewid hadau a gwyliau cynhaeaf. Mae rhai hefyd wedi helpu mynediad agored i dir drwy hwyluso cysylltiadau neu gefnogi ceisiadau ar gyfer Trosglwyddo Asedau Cymunedol.

Er i bob un fynegi dyhead i gefnogi twf garddwriaeth a chydweithio mwy gyda ffermwyr lleol i ehangu arferion amaeth-ecolegol, roedd llawer ond megis dechrau ar y gwaith hwn. Mae'r camau cychwynnol wedi cynnwys mapio er mwyn creu darlun o amaethyddiaeth a dealltwriaeth o'r dirwedd. Mae eraill wedi llwyddo i sicrhau cyllid ar gyfer hyfforddiant, wedi cefnogi mynediad i dir, ac wedi gweithio mewn partneriaeth â Cyswllt Ffermio ac Undeb Cenedlaethol yr Amaethwyr i gydweithio mwy. Mae gwaith gyda thyfwyr a ffermwyr graddfa fach fel arfer yn cynnwys elfen o weithredu ar yr hinsawdd neu warchod bioamrywiaeth, sy'n adlewyrchu'r dull gweithredu ar sail systemau sy'n sylfaen i'r gwaith.

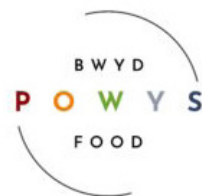
- Wrth ddosbarthu cyllid grant bach, mae Partneriaeth Bwyd Castell-nedd Port Talbot wedi canolbwyntio ar dyfu cymunedol i ategu cymorth ansicrwydd bwyd y cyngor. Derbyniwyd eu holl grantiau cyllid ochr yn ochr ag amser a ariennir gan dyfwyr arbenigol i ddarparu'r cymorth ychwanegol sydd ei angen i sicrhau llwyddiant y prosiect.
- Mae Partneriaeth Bwyd Ynys Môn, o dan arweiniad Menter Môn, wedi gweithio ar astudiaeth dal carbon gydag ADAS a'r Gymdeithas Tir Glas i edrych ar sut i leihau ôl-troed carbon ffermio yn lleol.
- Yng Nghonwy, mae'r bartneriaeth bwyd wedi cefnogi Bwyd Bendigedig i gynnal stondin Dim Gwastraff Llysiau ar ddydd Sadwrn cyntaf a thrydydd dydd Sadwrn bob mis rhwng mis Mai a Medi 2024. Drwy annog tyfwyr lleol i ddod â chynnyrch dros ben gyda nhw, maent wedi llwyddo i alluogi'r preswylwyr i gael mynediad at ffrwythau a llysiau lleol diwastraff, heb ddeunydd pacio sydd â milltiroedd bwyd isel.
- Mae Partneriaeth Bwyd Sir Fynwy wedi noddi tri lle am 12 mis mewn cynllun mentora i gefnogi ffermio adfywiol. Gan weithio gyda Ben Taylor-Davies (Regen Ben), mae'r ffermwyr yn gweithio i wella eu pridd, yn ogystal â'r cadernid ariannol ac amgylcheddol drwy eu hymarfer.



Astudiaeth Achos: **Bwyd Powys**

Bwyd ar gyfer y Blaned ym Mhowys:

Mynd i'r afael mynd i'r afael â newid hinsawdd drwy gefnogi cynhyrchu bwyd cynaliadwy lleol, amddiffyn yr amgylchedd a lleihau gwastraff bwyd.



Mae **Bwyd Powys** yn cynnig enghraifft wych o sut y gall cydweithredu a chynllunio strategol effeithiol greu newid cadarnhaol gwirioneddol. Wedi'i lansio ym mis Mawrth 2022, mae **Bwyd Powys** yn ceisio darparu Bwyd Da i Bowys, a chefnogi bwyd iach lleol a chynaliadwy i gymunedau a'r amgylchedd. Mae gan y bartneriaeth [bedwar nod clir](#) ac mae hefyd yn annog pawb i ymuno â'i Siarter Fwyd, sy'n hybu arferion bwyd cynaliadwy ar draws y sir. Mae eu gwaith yn ymestyn o dref Aberhonddu yn y de i'r Drenwydd yn y gogledd, gan greu effaith ar bob cymuned ar draws y rhanbarth gwledig helaeth hwn.



Mynd i'r afael â'r Argyfwng Hinsawdd drwy Systemau Bwyd Cynaliadwy

Mae **Bwyd Powys** yn ymrwymedig iawn i fynd i'r afael â'r argyfwng hinsawdd a natur drwy ganolbwyntio ar gynhyrchu a bwyta bwyd cynaliadwy. Esboniodd Richard Edwards, Cadeirydd **Bwyd Powys**, bod gweithio gyda llawer o bartneriaid yn eu galluogi i gysylltu â gwahanol brosiectau o dan themâu penodol, fel **Bwyd ar gyfer y Blaned**, gan helpu i fynd i'r afael â'r argyfwng hinsawdd gyda datrysiadau sy'n gysylltiedig â bwyd.

*"Mae gweithio gyda phartneriaid gwahanol yn golygu bod gan **Bwyd Powys** drosolwg strategol a gall uno llawer o wahanol brosiectau ac edrych arnynt yn thematig, fel yr ydym yn ei wneud gyda Bwyd ar gyfer y Blaned,"*

Richard Edwards, cadeirydd Bwyd Powys





Prosiectau Allweddol sy'n Gwneud Gwahaniaeth

Ffermydd y Dyfodol

Un o'r mentrau mwyaf y mae **Bwyd Powys** yn gysylltiedig â hi yw **Ffermydd y Dyfodol**, sy'n helpu tyfwyr newydd i ddechrau arni. Fel rhan o'r prosiect mae fferm sirol 36 erw yn cael ei rhannu'n dair uned 8 erw a'i chynnig i dyfwyr lleol, gan roi tir a seilwaith iddynt dyfu bwyd. Bydd y tyfwyr newydd hyn yn cyflenwi'r prosiect Llysiau o Gymru ar gyfer Ysgolion a byddant yn gallu manteisio i'r eithaf ar gyfleoedd caffael lleol eraill i'w cyflenwi i'r sector cyhoeddus. Fel yr eglura Lydia, un o'r tyfwyr, "Rydyn ni'n tyfu cyn lleied o'r ffrwythau a'r llysiau sy'n cael eu bwyta yng Nghymru ac mae hynny'n golygu bod y cynnyrch hwnnw'n dod o wledydd eraill...o bob cwr o'r byd ac ar yr un pryd, mae llawer o'r bwyd rydyn ni'n ei gynhyrchu yng Nghymru yn cael ei gludo i lefydd eraill, felly mewn cyfnod o argyfwng hinsawdd ac mae angen i ni feddwl o ble mae ein bwyd yn dod ac i ble mae'n mynd....a cheisio tyfu bwyd yma sy'n mynd i fwydo'r bobl sy'n byw yma."





Mae'r bartneriaeth hefyd wedi helpu i ariannu seilwaith allweddol fel twnelau polythen i helpu'r tyfwyr gyda'u costau sefydlu cychwynnol..

Mae Tilly, tyfwr arall, yn gwerthfawrogi'r ffocws lleol, gan ddweud, "Mae gennym dir gwych ar gyfer tyfu...ac mae cael cadwyni cyflenwi llai yn bwysig iawn ac rydym yn gobeithio gallu bwydo pobl leol yn uniongyrchol. Mae hefyd yn bwysig cadw gwybodaeth a sgiliau lleol wrth dyfu bwyd."

Trafnidiaeth Gynaliadwy ar gyfer Bwyd Lleol

Er mwyn helpu i gludo bwyd yn gynaliadwy, mae **Bwyd Powys** wedi gweithio gyda Dial a Ride y Drenewydd i sicrhau cyllid ar gyfer bws mini trydan. Bydd hyn yn darparu trafndiaeth ar gyfer pobl a bwyd, ac yn lleihau ôl-troed carbon wrth ddosbarthu bwyd lleol, yn ogystal â galluogi pobl i gysylltu â chymunedau lleol.

"Os oes gennym ni'r holl lysiau newydd yma sy'n cael eu symud o gwmpas, gyda rhywfaint ohonynt yn mynd i'r sector cyhoeddus gobeithio, a rhywfaint yn mynd i mewn i'r economi leol hefyd, i siopau, busnesau lletygarwch, bocsys llysiau, yna mae angen trafndiaeth arnom ni ar gyfer hynny hefyd," Richard Edwards.





Llwybrau Bwyd Lleol

Mae **Bwyd Powys** yn y broses o adfywio llwybrau bwyd lleol er mwyn i gynhyrchwyr allu arddangos eu cynnyrch a gall preswylwyr lleol ac ymwelwyr gael mwy o wybodaeth am y bwyd lleol y gallent ei fwynhau, gan helpu i gadw arian yn yr economi leol a chreu budd i'r amgylchedd hefyd.

Mae Ifor Humphreys yn un o'r cynhyrchwyr sy'n gobeithio cymryd rhan fel ffordd i rannu ei stori am ei ddulliau ffermio sy'n ystyriol o natur a'r cig eidion wagyu wedi'i besgi ar borfa yn lleol y mae'n ei gynhyrchu yng ngogledd y sir:

"Rydyn ni'n cynhyrchu digon o silwair yma yn yr haf i bara dros y gaeaf, a dyna beth maen nhw'n ei fwyta gan fwyaf. Rydyn ni hefyd yn ychwanegu haidd a gwenith o'r fferm gyfagos i'r stoc ifanc a'r gwartheg pesgi sy'n dod o fferm gyfagos dros yr allt – gan ddefnyddio cynnyrch lleol a chwtogi ar y milltiroedd bwyd. Mae'r rhan fwyaf o'r cig eidion Wagyu sy'n cael ei werthu yn y DU yn dod o Awstralia neu Dde America, felly rydyn ni'n ceisio gwneud rhywbeth arbennig drwy gynhyrchu'n lleol yma."





Prosiect Teithiwr Amser

Mae **Bwyd Powys** yn gweithio mewn partneriaeth â Pharc Cenedlaethol Bannau Brycheiniog yn awr ar y Prosiect Teithiwr Amser, sy'n defnyddio bwyd i ennyn diddordeb pobl ifanc mewn newid hinsawdd. Mae'r prosiect yn mynd â'r bobl ifanc yn ôl mewn amser i archwilio dulliau cynhyrchu bwyd yn y gorffennol a'u cymharu â'r arferion heddiw.

Fel yr esbonia Eleanor Greenwood, hwyluswr y prosiect, "Mae bwyd yn bwnc defnyddiol iawn i drafod newid hinsawdd a'i effaith ar fwyd oherwydd mae'n cwmpasu popeth. Pan fyddwn yn edrych ar gynhyrchu bwyd ym Mannau Brycheiniog, rydym hefyd yn edrych ar greu swyddi cynaliadwy ar gyfer y dyfodol, ar gyfer y genhedlaeth nesaf a fydd yn gallu aros a chyfrannu at y gymuned a'r dirwedd arbennig hon. Mae hefyd yn ffordd o ganolbwyntio ar yr heriau y mae'r parc cenedlaethol yn eu hwynebu; sy'n cynnwys yr hinsawdd, natur, afonydd, pobl a lle."

Cydweithio ar gyfer Dyfodol Cryfach

Drwy gydweithio, gall **Bwyd Powys** uno syniadau o'r sectorau cyhoeddus, preifat a'r trydydd sector i wella prosiectau presennol a manteisio i'r eithaf ar gyfleoedd newydd.

Fel y dywedodd Richard Edwards: "I mi, y peth gorau am fod yn rhan o bartneriaeth bwyd yw'r syniadau...clywed am sefydliadau eraill a darganfod ein bod i gyd ar yr un daith gyda'n gilydd. Yn y gorffennol, roedd syniadau ac roedd pobl yn eu datblygu, ond nid oeddynt gyda'i gilydd mewn un lle. Gallwch wneud cymaint mwy gyda'ch gilydd nag y gallwch chi ar wahân."

RHAN 3

Symud Ymlaen

Mae'r adroddiad hwn yn cyflwyno rôl hanfodol y 22 o Bartneriaethau Bwyd Lleol wrth lunio system fwyd wydn a chynaliadwy yng Nghymru. Mae eu dull cydweithredol yn dangos pŵer camau gweithredu cydgysylltiedig wrth fynd i'r afael â diffyg diogeledd bwyd, gwella canlyniadau iechyd, cryfhau economïau lleol a darparu system fwyd sy'n addas ar gyfer cenedlaethau'r dyfodol.

Drwy'r gwaith ymchwil hwn, mae Partneriaethau Bwyd Lleol wedi mynegi balchder aruthrol yn eu gwaith. Mae cydlynwyr ac aelodau Partneriaethau Bwyd Lleol yn credu'n gryf yn y gwahaniaeth y gallent ei wneud, yn seiliedig ar yr hyn y gallant ei weld ar lawr gwlad, a'r hyn sy'n cael ei gefnogi gan eu gwaith monitro a gwerthuso.

Roedd Partneriaethau Bwyd Lleol yn croesawu'r ffaith bod y system fwyd wedi cael cydnabyddiaeth fel y ffocws yn Strategaeth Cymru Can Comisiynydd Cenedlaethau'r Dyfodol Cymru. Roeddent o'r farn bod y ffocws hwn eisoes yn ysgogi cyrff cyhoeddus yn eu hardaloedd i weithio ar ddeiet iach a chynaliadwy. Roeddent yn falch o glywed bod Llywodraeth Cymru yn gweithio ar draws y gwahanol bortffolios i gydnabod natur drawsbynciol y system fwyd ac roeddent yn dweud eu bod yn awyddus i weld sut y byddai hyn yn cael ei adlewyrchu yn Strategaeth Bwyd Cymunedol Llywodraeth Cymru. Mae llawer o Bartneriaethau Bwyd Lleol eisiau ymgymryd â'r her a gyflwynwyd gan yr Athro Tim Lang ar wydnwch bwyd sifil ac mae rhai eisoes yn dechrau gweithio gyda Fforymau Gwydnwch Lleol fel yr argymhellwyd yn adroddiad [Just in Case: 7 steps to narrow the UK civil food resilience gap](#).

Drwy ein 100 awr bron o gyfweiliadau a thrafodaethau gyda Phartneriaethau Bwyd Lleol fel rhan o'r ymchwil hwn, bu cydlynwyr ac aelodau Partneriaethau Bwyd Lleol yn myfyrio'n rheolaidd ar yr hyn y maent yn teimlo sydd ei angen arnynt er mwyn parhau i gyflawni'r gwaith hwn. Yn y rhan olaf hon o'r adroddiad, rydym wedi crynhoi rhai o'r themâu cyffredin sy'n dod i'r amlwg o'r hyn y mae Partneriaethau Bwyd Lleol yn ei feddwl yw'r "allwedd i lwyddiant" wrth symud ymlaen.

Yr Allwedd i Lwyddiant yn ôl Partneriaethau Bwyd Lleol:

GWELEDIGAETH GENEDLAETHOL:

Gweledigaeth genedlaethol glir ar gyfer systemau bwyd Cymru

Roedd Partneriaethau Bwyd Lleol yn gobeithio y bydd y Strategaeth Bwyd Cymunedol arfaethedig yn rhoi cyfeiriad clir i helpu i gyfeirio gwaith Partneriaeth Bwyd Lleol ar lefel leol a rhanbarthol, er bod rhai eisiau gweld cynllun gwydnwch bwyd cenedlaethol mwy cynhwysfawr neu fframwaith cyfreithiol ar gyfer polisi bwyd.

CYDWEITHREDU RHWNG CYRFF CYHOEDDUS:

Mwy o weithio traws-sefydliadol rhwng cyrff cyhoeddus.

Croesawodd y Partneriaethau Bwyd Lleol ffocws Comisiynydd Cenedlaethau'r Dyfodol ar fwyd yn Cymru Can a chefnogi datblygiad canllawiau manwl i gyrff cyhoeddus ar ysgogiadau polisi bwyd lleol. Maent yn gobeithio y bydd y canllawiau hyn yn cefnogi mwy o gydweithio trawsadrannol ar fwyd mewn cyrff cyhoeddus, yn hytrach na bod bwyd yn cael ei weld fel maes sy'n berthnasol i ddim ond un neu ddwy adran.

CYDLYNYDD PENODEDIG:

Pob ardal i benodi cydlynnydd Partneriaeth Bwyd Lleol

Roedd Partneriaethau Bwyd Lleol yn cydnabod gwerth cael cydlynnydd i neilltuo amser a chreu mannau i feithrin cysylltiadau ac ymddiriedaeth ar draws y grŵp llywio a'r bartneriaeth ehangach, gan alluogi cyfrifoldeb ac effeithiolrwydd a rennir wrth ddatblygu a chyflawni'r strategaeth. Pwysleisiwyd yr angen am gyllid dibynadwy a sefydliad lletya cefnogol i alluogi hyn.

CYLLID DIBYNADWY:

Cyllid amflwyddyn er mwyn gallu creu newid strategol yn yr hirdymor.

Roedd Partneriaethau Bwyd Lleol yn gwerthfawrogi'r buddsoddiad sylweddol mewn Partneriaethau Bwyd Lleol gan Lywodraeth Cymru a Lleoedd Bwyd Cynaliadwy, ond roedd llawer yn teimlo bod natur tymor byr y cyllid yn rhwystr i greu newid strategol hirdymor. Roeddent yn falch o glywed y bydd cyllid ar gael ar gyfer blwyddyn ariannol lawn 25/26 ac yn meddwl y bydd y cyllid amflwyddyn gan Gyfiawnder Cymdeithasol o 2025-2028 yn cael effaith drawsnewidiol.

YR ALLWEDD I LWYDDIANT YN ÔL PARTNERIAETHAU BWYD LLEOL:

FFRAMWAITH CLIR:

Eglurder ynglŷn â beth yw Partneriaeth Bwyd Lleol a'r hyn y disgwylir iddi ei wneud.

Disgrifiodd Partneriaethau Bwyd Lleol ddefnyddioldeb y fframwaith Lleoedd Bwyd Cynaliadwy i ddeall y model a chyfleu beth yw Partneriaeth Bwyd Lleol i randdeiliaid. Roedd y Partneriaethau Bwyd Lleol hefyd o'r farn y bydd y gefnogaeth drawslywodraethol yn 2025/6 a'r amcanion a rennir gan Lywodraeth Cymru yn rhoi cyfeiriad yn hynny o beth. Roeddent yn croesawu'r nodau clir i Bartneriaethau Bwyd Lleol weithio ar lywodraethu, gweithredu cydgysylltiedig, gwydnwch bwyd cymunedol a datblygu cadwyni cyflenwi amrywiol a gwydn.

RHWYDWAITH CYMORTH:

Cysylltu â Phartneriaethau Bwyd Lleol eraill i rannu heriau, arferion gorau ac i weithio ar y cyd.

Dywedodd cydlynwyr Partneriaethau Bwyd Lleol eu bod yn teimlo'n weddol unigryw o ran eu dull sy'n seliedig ar systemau ac yn aml nhw oedd yr unig aelod o staff sy'n gweithio ar y bartneriaeth, a oedd yn eu barn nhw'n gallu bod yn ynysig. Roedd Partneriaethau Bwyd Lleol yn gwerthfawrogi'r gefnogaeth a roddwyd iddynt gan Synnwyr Bwyd Cymru a Lleoedd Bwyd Cynaliadwy, er enghraifft y Gymuned Ymarfer misol. Mae awydd cynyddol gan Bartneriaethau Bwyd Lleol i weithio'n rhanbarthol ac i gydweithio â'i gilydd.

"Rwy'n credu bod partneriaethau yn allweddol ar gyfer mynd i'r afael â'r sefyllfa yr ydym ynddi yn awr, a thrwy gydweithio, gallwn gyflawni llawer mwy na cheisio gwneud hyn ar ein pen ein hunain, yn sicr. Felly mae cael partneriaethau bwyd lleol yn bwysig iawn er mwyn gallu cyflawni newid gwirioneddol."



Cynhyrchwyd yr adroddiad hwn gan Dr Andrea Gibbons ar ran Synnwyr Bwyd Cymru, gyda chefnogaeth gan Pearl Costello.

Diolch i holl gydlynwyr ac aelodau'r Partneriaethau Bwyd Lleol a roddodd o'u hamser a'u harbenigedd i ddatblygu'r adroddiad hwn.

Diolch yn fawr i Sian-Elin Davies, Lowri Johnston, Will Barker ac Aled Llywelyn am eu gwaith ar yr astudiaethau achos ysgrifenedig, y ffilmiau a'r ffotograffiaeth. Dynliwyd yr adroddiad gan Rebecca Ingleby-Davies.

Am ragor o wybodaeth am y Partneriaethau Bwyd Lleol yng Nghymru ewch i

www.foodsensewales.org

Am ragor o wybodaeth am y cynllun Lleoedd Bwyd Cynaliadwy ewch i

www.sustainablefoodplaces.org