CYNHADLEDD GWIR FWYD A FFERMIO CYMRU

WALES REAL FOOD & FARMING CONFERENCE

18 + 19 Tachwedd / November 2026



Rhaglen

Programme

Tyfu Amrywiaeth ac Arallgyfeirio ym Mwyd a Ffermio Cymru

Growing Diversity and Diversification in Welsh Food and Farming

MIDDLETON HALL, LLANARTHNE SA32 8HN

info@wrffc.wales

#CGFFfC26 #WRFFC26



Croeso'r Cadeirydd



Croeso i Gynhadledd Gwir Fwyd a Ffermio Cymru. Rydym wrth ein bodd yn cael bod yng Ngardd Fotaneg Genedlaethol Cymru ar gyfer cynhadledd eleni, sy'n canolbwyntio ar thema **Tyfu Amrywiaeth ac Amrywiaeth ym Mwyd a Ffermio Cymru.**

Gyda'n gilydd, byddwn yn archwilio beth mae amrywiaeth yn ei gyfrannu at fwyd a ffermio yng Nghymru: ei gryfderau, ei fanteision a'i heriau. Mae ein thema'n cwmpasu dulliau a rhywogaethau ffermio a bwydydd a blasau, cymunedau a lleisiau, modelau busnes a gwahanol ddulliau o ddatrys problemau. Bob blwyddyn, mae nifer ac amrywiaeth y syniadau ar gyfer y sesiynau yn dangos yr ystod o syniadau a phrofiad o fewn bwyd a ffermio yng Nghymru. Nid yw eleni yn eithriad. Rydym wedi cyfuno sesiynau a siaradwyr i greu rhaglen sy'n rhoi amrywiaeth ac arallgyfeirio wrth ei gwraidd.

Fel cadeirydd y Gynhadledd, rwy'n edrych ymlaen at y sgyrsiau a'r gweithgareddau sydd i ddod. Ochr yn ochr â sgyrsiau a thrafodaethau, fe welwch sesiynau ymarferol a chreadigol, gyda theithiau o amgylch yr Ardd dan arweiniad ei staff gwybodus. Bydd Adam Jones, sy'n fwy adnabyddus fel Adam yn yr Ardd, yn agor y gynhadledd, a bydd Evans AS, y Dirprwy Weinidog dros Iechyd Cyhoeddus ac Ataliol, yn cloi'r Gynhadledd. Mae cinio wedi'i gynnwys ym mhris eich tocyn a bydd yn cynnwys cynnyrch o'r Ardd yn ogystal â chyflenwyr lleol. Nos Fercher, cynhelir cinio'r gynhadledd yng Nghegin Hedyn yng Nghaerfyrddin, cegin gymunedol yr ydym yn falch o ddathlu ei gwaith.

Gobeithio y byddwch yn mwynhau'r gynhadledd ac yn gadael gyda syniadau a chysylltiadau newydd. Ein pwrpas yw cefnogi bwyd a ffermio cynaliadwy sy'n dda i gymunedau ac amgylchedd Cymru. Diolch i chi am fod yn rhan o hyn.

Dr Amber Wheeler

Stondinau Arddangoswyr

- Amaethyddiaeth Iechyd Cyfan Calon Wen
- Bwrdd Rheoli Maetholion
- Caffael er Lles / Organig yn yr Ardd
- Calon Wen
- Cegin Hedyn
- Cultivate - Gwesteiwr Bwyd Powys Food
- Cymdeithas y Pridd
- Cymru Wledig LPIP Cymru Wledig
- Cynghrair Tyfwyr Organig
- Cyngor Sir Caerfyrddin
- Ffermwyr a Thyfwyr Organig
- Gardd Fotaneg Genedlaethol Cymru
- Gweithwyr y Tir
- Hwb Hadau Cymru
- Mentera - Cyswllt Ffermio
- Mentera - Cywain
- Sefydliad DPJ (dydd Mercher yn unig)
- Sgiliau Maeth ar gyfer Bywyd + Cymdeithas Deieteg Prydain
- Synnwyr Bwyd Cymru



Chair's welcome



Welcome to the Wales Real Food and Farming Conference. We're delighted to be at the National Botanic Garden of Wales for this year's conference, centred on the theme of **Growing Diversity and Diversification in Welsh Food and Farming.**

Together, we'll explore what diversity brings to food and farming in Wales: its strengths, benefits and challenges. Our theme embraces farming methods and species, foods and flavours, communities and voices, business models and different approaches to solving problems. Each year, the breadth of session proposals demonstrates the range of ideas and experience within Welsh food and farming. This year is no exception. We've brought together complementary sessions and speakers to create a programme that puts diversity and diversification at its heart.

As chair, I'm looking forward to the conversations and activities ahead. Alongside talks and discussions, you'll find hands-on and creative sessions, with tours of the Garden led by its knowledgeable staff. Adam Jones, better known as Adam yn yr Ardd, will open the conference, and Nerys Evans, Deputy Minister for Public and Preventative Health, will deliver the closing address. Lunch is included in your ticket price and will feature produce from the Garden and local suppliers. On Wednesday evening, the conference dinner will take place at Cegin Hedyn in Carmarthen, a community kitchen whose work we're pleased to celebrate.

We hope you enjoy the conference and leave with fresh ideas and connections. Our shared purpose is to support sustainable food and farming that is good for the communities and environment of Wales. Thank you for being part of it.

Dr Amber Wheeler

Exhibitor Stands

- Calon Wen
- Carmarthen County Council
- Cegin Hedyn
- Cymru Wledig LPIP Rural Wales
- Cultivate - Host of Bwyd Powys Food
- Food Sense Wales
- Landworkers' Alliance Cymru
- Mentera - Farming Connect
- Mentera - Cywain
- The DPJ Foundation (Wednesday only)
- The National Botanic Garden of Wales
- Nutrient Management Board
- Nutrition Skills for Life + British Dietetic Association
- Organic Farmers & Growers
- Organic Growers Alliance
- Procurement for Good / Garden Organic
- Soil Association
- Wales Seed Hub
- Whole Health Agriculture

Dydd Mercher / Wednesday 18.11.2026

Amser Time	Theatr Botanica	Tywi - Tŷ Melyn	Gwili - Tŷ Melyn	Cothi - Tŷ Melyn	Tŷ Gwydr Mawr Great Glasshouse
8.00					Cofrestru Registration
9.45 - 10.45	Croeso Sgyrsiau agoriadol Welcome Opening speeches				
10.45 - 11.15					Paned Refreshments
11.15 - 12.30	Sut i gynllunio ar gyfer siociau bwyd: Gêm Ryfel Gwytnwch How to Plan for Food Shocks: A Resilience War Game	Amrywiaeth cnydau yn cychwyn gyda hadau Crop diversity starts with seed	Ffermwyr yn Ffynnu gydag Ymarferion Atgynhyrchiol Farmers Thriving with Regenerative Practices	Beth gall modelau a arweinir gan weithwyr ddod â i'r sector agroecolegol? What can worker-led models bring to the agroecological sector?	Torri a Thrafod: Cysylltu cymunedau â bwyd Chop & Chat: Engaging communities with food
12.30 - 2.30					Cinio Lunch Teithiau Tours
2.30 - 3.45	Cryfder mewn Amrywiaeth: Cyd-ariannu Ffermio Gwydn Strength in Diversity: Co-Fund Resilient Farming	Beth nesaf i Bolisi Bwyd yng Nghymru a'r Alban? What's next for Food Policy in Wales and Scotland?	Gwreiddio Gwytnwch: Moch Rooting for Resilience: Pigs	Cyfnewid gwybodaeth ac ysbrydoliaeth ar draws cymunedau Exchanging knowledge and inspiration across global communities	Afalau a perllannau Cymru Apples and orchards of Wales
3.45 - 4.15					Paned Refreshments
4.15-5.45	Tyfu Garddwriaeth fwytadwy yng Nghymru Scaling edible horticulture in Wales	Tu hwnt i'r prif ddarnau: Ail-ystyried sut ry'n ni'n bwyta cig Beyond the Prime Cuts: Rethinking How We Eat Meat	Tyfu Ffermwyr y Dyfodol Growing Future Farmers	Taith trwy eich compost neu bridd A guided tour through your own compost or soil	Chwarae rôl ar gyfer trawsnewid bwyd, ffermio a'r amgylchedd Role-play for transforming our food, farming and environment

cegin hedyn

6.30
Cinio'r Gynhadledd / Conference Dinner
Cegin Hedyn
Lammas St, Caerfyrddin
Carmarthen SA31 3AD

Ceir map o'r lleoliadau ar y dudalen gefn

Please refer to the map on the back page for locations

Dydd Iau / Thursday 19.11.2026

Amser Time	Theatr Botanica	Tywi - Tŷ Melyn	Gwili - Tŷ Melyn	Cothi - Tŷ Melyn	Tŷ Gwydr Mawr Great Glasshouse
8.00					Cofrestru Registration
9.30 - 10.45	Newidiadau bach, Effaith Fawr yng ngarddwriaeth Small Changes, Big Impact in Horticulture	Tyfu'r Iaith Gymraeg yn ein Mudiad Agroecolegol Growing the Welsh language in our Agroecological movement	Pwy sy'n perthyn i Ffermio? Gwersi o Dreginnis Isaf Who Belongs in Farming? Lessons from Lower Treginnis	Dangosiad ffilm a thrafodaeth: Haul ar Fryn Film screening and discussion: Haul ar Fryn	Meithrin gwrthwynebiad i'r eithaf-dde trwy ymgysylltu adeiladol Cultivating Resistance to the far-right through constructive engagement
10.45 - 11.15					Paned Refreshments
11.15 - 12.30	Ffermio Meddylgar: Newid Persbectif Mindful Farming: A Shift in Perspective	Addysg fwyd trawsnewidiol mewn ysgolion Transformative food education in schools	Safbwyntiau amrywiol, un bwrdd Diverse perspectives, one table	Cydweithio a cyd-gynhyrchu gyda ffermydd Collaboration and co-production with farms	Pwy sy'n cael Ffermio Cymru? Who Gets to Farm Wales?
12.30 - 2.30					Cinio Lunch Teithiau Tours
2.30 - 3.45	Ein Treftadaeth Fwyd Our Food Heritage	Gwerthfawrogi Gwerth Praidd Appreciating the Value of the Flock	Bwyd Iach o Amgylchedd Iach Healthy Food from a Healthy Environment	Gwreiddiau a teithiau: lle mae amrywiaeth yn gwreiddio Roots and routes: where diversity takes root	Talebau ar gyfer newid Vouchers for Change
3.45 - 4.15					Saib Break
4.15 - 5.30	Cyflwyniadau i gloi Plenary				





TEITHIAU

Dydd Iau 9 - 10:30am

Tir Cyhoeddus ar gyfer Nwyddau Cyhoeddus - Taith Fferm Sir Bremenda Isaf

Augusta Lewis, Cydlynydd Lleoedd Bwyd Cynaliadwy Sir Gaerfyrddin, Ffermydd a Gerddi Cymdeithasol; Alex Cook, Rheolwr Datblygu System Fwyd, Cyngor Sir Caerfyrddin; Piers Lunt, Prif Dyfwr, Cyngor Sir Caerfyrddin.

Mae Bremenda Isaf yn fferm 100 erw sy'n eiddo i i'r Cyngor Sir. Mae Bwyd Sir Gâr Food (Partneriaeth Bwyd Lleol Sir Gâr) wedi gofyn cwestiwn i ffermwyr a thyfwyr lleol, plant ysgol, gweithwyr proffesiynol iechyd a'r trydydd sector, a grwpiau heb gynrychiolaeth ddigonol - sut gall ased cyhoeddus a gedwir yn gyffredin fod yn gatalydd ar gyfer trawsnewid y system fwyd leol er gwell?

Ers dechrau ar y safle yn 2024, mae'r prosiectau canlyniadol yn cynnwys gardd farchnad organig sy'n cyflenwi ysgolion a marchnadoedd lleol, gardd gymunedol newydd a chae perllan, canolfan benthyca peiriannau ar gyfer tyfwyr gyda chyfleusterau a rennir, gofod digwyddiadau a mwy o gynlluniau cyffrous ar gyfer y dyfodol.

Tua 2 filltir o'r Ardd Fotaneg Genedlaethol, bydd y sesiwn hon yn cynnig taith o amgylch y prosiect gyda staff, ac amser ar gyfer sesiwn holi ac ateb. Gwisgwch esgidiau cadarn sy'n addas ar gyfer y tywydd. Mae'r tir yn anwastad mewn mannau. Rhowch wybod i ni ymlaen llaw am unrhyw anghenion mynediad neu ofynion arbennig eraill drwy ebostio helo@bwydsirgarfood.org a byddwn yn gwneud ein gorau i helpu. Mae parcio yn gyfyngedig, felly rhannwch lifft os yn bosibl.

Gallwch gyfarfod ar y fferm am 9yb gan fynd draw i'r gynhadledd wedyn.

Lleoliad: What3Words: ///melinwynt.limped.whizzing Mapiau Google: https://maps.app.goo.gl/FZJGez91bPgQLtQq8

Teithiau Fferm Amser Cinio WRFFC

12.30-1.30 neu 1.30-2.30

A gynigir gan y gwesteiwr, Gardd Fotaneg Cenedlaethol Cymru. Cyfarfod yn y Tŷ Gwydr Mawr.

Cefn y Tŷ - Taith/sgwrs Meithrinfa a Thai Gwydr

Uchafswm o 25 o bobl

Ymunwch â Matt Bryant, Uwch-weithiwr yr Adran Wydr, a Tom Lawson, Uwch-weithiwr yr Adran Feithrin, am gip-olwg y tu ôl i'r llenni ar 'beirianyddiaeth' yr Ardd. Darganfyddwch y systemau a'r cyfleusterau sy'n cadw'r Ardd i redeg, ac archwiliwch yr heriau o ofalu am gasgliad wedi'i ddogfennu, gan gynnwys rhywogaethau prin a rhywogaethau mewn perygl.

Taith/sgwrs o amgylch y Berllan a'r Ardd Ddwblfuriog

Uchafswm o 40 o bobl

Dewch i gwrdd â Glenn Pugh, Uwch Swyddog yr ardd ddwblfuriog,, a'r Garddwr Vicki Lawson i ddarganfod beth sydd ei angen i ofalu am y Casgliad Cenedlaethol o afalau traddodiadol Cymreig. Cewch glywed am ddefnydd gwreiddiol yr ardd a sut y caiff y gofod hanesyddol hwn ei reoli heddiw.

Taith Ffermio gyda Ffyngau

Uchafswm o 25 o bobl

Ymunwch â rheolwr prosiect/prif dyfwr James Scrivens i weld y prosiect Ffermio gyda Ffwng. Mae'r gwaith hwn yn archwilio sut y gall gwell ddealltwriaeth o ffyngau lywio datblygiad garddwriaeth adfywiol. Bydd y daith hon yn edrych ar sut rydym wedi dylunio a sefydlu'r system



TOURS

Thursday 9 - 10:30am

Public Land for Public Goods - Bremenda Isaf County Farm Tour

Augusta Lewis, Sustainable Food Places Coordinator for Carmarthenshire, Social Farms & Gardens; Alex Cook, Food System Development Manager, Carmarthenshire County Council; Piers Lunt, Head Grower, Carmarthenshire County Council.

Bremenda Isaf is 100-acre county council owned farm. Bwyd Sir Gâr Food (Carmarthenshire's Local Food Partnership), has asked the question of local farmers and growers, school children, health and third sector professionals, and underrepresented groups - how can a public asset held in common be a catalyst for transforming the local food system for the better?

Since starting on site in 2024, the resultant projects include an organic market garden supplying to schools and local markets, a new community garden and orchard field, machinery borrowing hub for growers with shared facilities, events space and more exciting plans for the future.

Approximately 2 miles from the National Botanic Gardens, this session will offer a tour of the project with staff, and time for Q & A. Please dress for the weather with sturdy footwear. The ground is uneven in places. Please notify us in advance of any access needs or other special requirements at helo@bwydsirgarfood.org and we will do our best to help. Parking is limited, so please lift share if possible.

Please meet at farm at 9am and after make your way back to the conference.

Location: What3Words: ///windmill.limped.whizzing Google Maps: https://maps.app.goo.gl/FZJGez91bPgQLtQq8

WRFFC Lunchtime Farm tours

12.30-1.30 or 1.30-2.30

Tours offered by the host, National Botanic Garden of Wales. Meet in the Great Glasshouse.

Back of House - Nursery and Glasshouses tour/talk

Maximum 25 people

Join Glass Senior Matt Bryant and Nursery Senior Tom Lawson for a behind-the-scenes look at the Garden's 'engine room'. Discover the systems and facilities that keep the Garden running, and explore the challenges of caring for a documented collection, including rare and endangered species.

Orchard and Double Walled Garden tour/talk

Maximum 40 people

Meet Double Walled Garden Senior Glenn Pugh and Horticulturist Vicki Lawson to discover what it takes to care for the National Collection of Welsh Heritage Variety apples. Hear about the garden's original use and how this historic space is managed today.

Farming with Fungi tour

Maximum 25 people

Join James Scrivens Project manager/head grower to view the Farming with Fungi project. This work explores how a better understanding of fungi can inform the development of regenerative horticulture.

This tour will look at how we have designed and established the growing system and some of the questions we are beginning to explore. The tour will also look at mushroom cultivation as a way of integrating fungi more directly into the small

dyfu a rhai o'r cwestiynau rydym yn dechrau eu harchwilio. Bydd y daith hefyd yn edrych ar dyfu madarch fel ffordd o integreiddio ffwng yn fwy uniongyrchol i'r ecosystemau bach ac agro-ecosystemau, gan gynnwys ei botensial fel strategaeth arallgyfeirio ar gyfer ffermydd a gerddi marchnad bach a chanolig.

Taith maes Fferm Pantwgan

Nifer diderfyn

Ymunwch â staff y fferm wrth i ni edrych ar rai o'r tiroedd fferm gerllaw'r Ardd Graidd. Mae Pantwgan yn fferm organig 500 erw sy'n rheoli Gwarchodfa Natur Genedlaethol Waun Las. Trwy gyfres o arddulliau rheoli amrywiol rydym yn gwneud ymyriadau i gefnogi system fwyd fwy gwydn yn ogystal â rheoli'r glaswellt a'r coetiroedd ar draws yr ystâd. Byddwn yn cwrdd â rhai o'r gwartheg Pedigri Duon Cymreig organig ac yn trafod sut rydym yn defnyddio'r anifeiliaid rhyfeddol hyn er mwyn cyflawni ecosystem amrywiol sy'n gweithio ar gyfer cynhyrchu bwyd, natur a gwydnwch hinsawdd. Bydd y daith hefyd yn edrych ar rai o'r peiriannau a thechnolegau eraill sy'n cael eu defnyddio ar Fferm Pantwgan.

Gweithgaredd amser cinio WRFFC

Dathlu afalau a'u holl amrywiaeth coginio drwy dynnu lluniau trwy gyfrwng ein synhwyrau

Bydd yr artistiaid Pip Woolf a Kirsty Claxon, yn cynnal sesiwn afalau i ddathlu Pomona, duwies hynafol coed ffrwythau. Trwy flas, arogl, cyffwrdd, ymddangosiad ac weithiau sain, bydd y sesiwn yn gwahodd cyfranogwyr i ddarganfod, trwy luniadu, gwahanol gyfoethog o afalau sy'n cynnig amrywiaeth o brofiadau coginio na ellir eu cymharu â chynnyrch a brynir o'r siop. Byddant yn cynnig cyfle i greu pomona gweledol ar gyfer y gynhadledd, gan gofnodi profiadau unigol ac amrywiol o afalau.

Dydd Mercher 18fed Tachwedd

9.45-10.45am

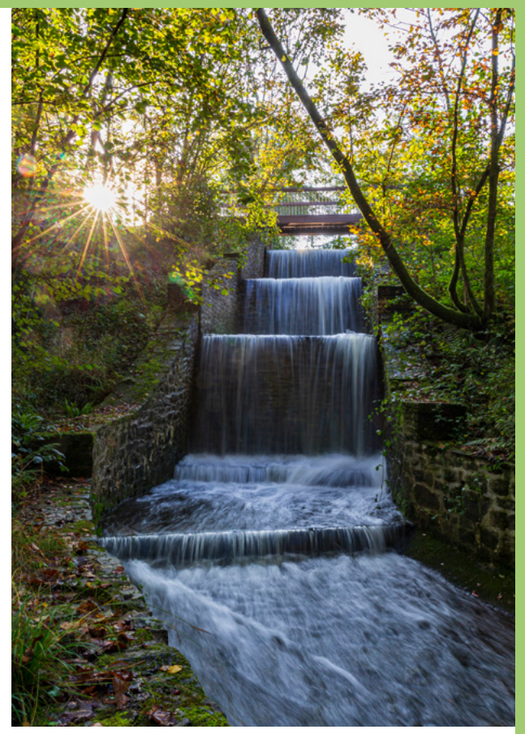
Croeso ac agor

Ystafell: Theatr Botanica

Cadeirydd: Dr Amber Wheeler, Cadeirydd CGFFfC

Cyfranwyr: Dr Lucy Sutherland, Cyfarwyddwr Gardd Fotaneg Genedlaethol Cymru Adam yn yr Ardd; Bwyd Sir Gâr Food; disgyblion o Ysgol Cross Hands a Drefach; Augusta Lewis, Cydlynydd Partneriaeth Bwyd Lleol a gwesteion.

Bydd Dr Lucy Sutherland yn croesawu pawb, ac yna bydd Adam yn yr Ardd a Dr Amber Wheeler yn agor y gynhadledd. Gyda Chydlynydd y Bartneriaeth Bwyd Lleol, Augusta Lewis a gwesteion, bydd y sesiwn agoriadol yn archwilio sut mae Sir Gaerfyrddin yn adeiladu system fwyd leol gynhwysol, wydn, iach, gynaliadwy ac amrywiol. Bydd yn olrhain taith Bwyd Sir Gâr o'i ddechreuad yn 2021 hyd heddiw, gan amlygu sut mae prosiect treftadaeth bwyd wedi dod â phobl ynghyd trwy'r iaith Gymraeg, barddoniaeth a chân, gan gynnwys disgyblion o Ysgol Cross Hands a Drefach. Bydd cyfranogwyr eraill yn rhannu sut mae Fferm yn Sir Gaerfyrddin yn creu lle cynhwysol i bobl o gefndiroedd amrywiol gymryd rhan trwy eu straeon eu hunain, a sut mae Cyngor Sir Caerfyrddin yn helpu i yrru'r gwaith hwn ymlaen.



to agro-ecosystems, including its potential as a diversification strategy for small and medium-scale farms and market gardens.

The Pantwgan Farm field trip

Unlimited number

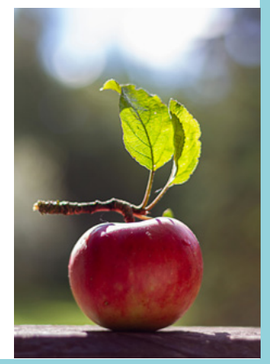
Join our farm staff as we look at some of the farmland close to the Core Garden. Pantwgan is a 500 acre organic farm that manages the Waun Las National Nature Reserve. Through a series of diverse management styles we are making interventions to support a more resilient food system as well as managing the grass and woodlands across the estate.

We will meet some of the organic Welsh Black Pedigree cattle and discuss how we are utilising these wonderful animals in order to achieve a diverse ecosystem that works for food production, nature and climate resilience. The tour will also look at some of the machinery and other technologies in use at Pantwgan Farm.

WRFFC Lunchtime activity

Celebrating apples and all their culinary diversity by drawing through our sensesity

Artistseeking Attention, Pip Woolf and Kirsty Claxon, are hosting an apple session to celebrate Pomona the ancient goddess of fruit trees. Through taste, smell, touch , appearance and sometimes sound, the session will invite participants to discover, through drawing, the rich variety of apples that offer a diversity of culinary experience unmatchable by purely shop bought produce. We will offer an opportunity to create a visual pomona for the conference, recording individual and varied experiences of apples.



Wednesday 18th November

9.45-10.45am

Welcome and opening

Room / Ystafell: Theatr Botanica

Chair: Dr Amber Wheeler, Chair of WRFFC

Contributors: Dr Lucy Sutherland, Director of National Botanic Garden of Wales: Adam yn yr Ardd; Bwyd Sir Gâr Food; pupils from Ysgol Cross Hands and Drefach; Augusta Lewis, Local Partnership Coordinator and guests.

Dr Lucy Sutherland will welcome delegates, then Adam yn yr Ardd and Dr Amber Wheeler, will open the conference. With Local Food Partnership Coordinator, Augusta Lewis and guests, the opening session will explore how Carmarthenshire is building an inclusive, resilient, healthy, sustainable and diverse local food system. It'll trace the journey of Bwyd Sir Gâr Food from its beginnings in 2021 to today, highlighting how a food heritage project has brought people together through Welsh language, poetry and song, including pupils from Ysgol Cross Hands and Drefach. Other participants will share how a Carmarthenshire County Farm is creating an inclusive space for people from diverse backgrounds to get involved through their own stories, and how Carmarthenshire County Council is helping to drive this work forward.



DYDD MERCHER 18FED TACHWEDD

11.15-12.30pm

Sut i Gynllunio ar gyfer Siociau Bwyd: Gêm Ryfel Gwydnwch

Ystafell/Stafell: Theatr Botanica

Cyfranwyr: Chloe Masefield, Cydlynydd Bwyd Powys De Powys; Richard Edwards, Cadeirydd Bwyd Powys Cyfarwyddwr Bwyd a Thyfu; Rachel Tuckett, Labordy Arloesi yng Nghanolfan Technoleg Amgen.

Mae prosiect Gwydnwch Bwyd Sifil Dyfed Powys yn adeiladu pecyn cymorth i gymunedau, ffermwyr a chyrff cyhoeddus ei ddefnyddio wrth gynllunio ar gyfer siociau bwyd acíwt. Mae'r gweithdy rhyngweithiol hwn yn defnyddio ein methodoleg gêm ryfel i archwilio posibiliadau argyfwng bwyd yn y byd go iawn, nodi asedau a bylchau mewn systemau, a dechrau datblygu cynlluniau ymateb gweithredol ar gyfer cydnerthedd lleol. Dysgwch gamau ymarferol ar gyfer paratoi at argyfwng a byddwch yn rhan o adeiladu dyfodol bwyd mwy gwydn ac amrywiol i bawb. Mae amrywiaeth yn allweddol i system fwyd wydn, o ran cynhyrchu bwyd a chynhwysiant defnyddwyr.

Mae amrywiaeth cnydau yn dechrau gyda hadau - Blaenoriaethau ar gyfer darparu system hadau briodol a gwydn i Gymru

Ystafell: Tywi - Tŷ Melyn

Cadeirydd: Steven Jacobs, Organic Growers Alliance

Cyfranwyr: Chris Vernon, Tyfwr a Chyfarwyddwr Hwb Hadau Cymru; Sue Stickland, Tyfwr Hwb Hadau Cymru ac awdur Back Garden Seed Saving; Tony Little, Ymgynghoriaeth Ffermio Cynaliadwy; Kate McEvoy, Catalog Real Seeds; Nathan Richards, Troed y Rhiw Organics; Lisa Mundle, Gweithwyr y Tir, Chay Sanders, Lantra.

Mae system hadau sy'n gweithio'n dda ac yn addas at y diben yn sylfaen i system fwyd amrywiol a gwydn, ond mae llawer o rwystrau a heriau i gyflawni hyn ar gyfer tyfwyr garddwriaethol yng Nghymru. Mae'r sesiwn hon yn gyfle i randdeiliaid ddod ynghyd i nodi a chytuno ar beth yw'r rhwystrau hynny a rhai camau gweithredu allweddol i fynd i'r afael â nhw. Bydd cyflwyniad byr yn rhoi trosolwg o'r sefyllfa bresennol, ac yna gwaith grŵp cyfranogol i ganolbwyntio ar feysydd gwaith penodol. Bydd canlyniadau'r gweithdy yn sail i gynllun gweithredu mwy manwl a fydd yn cael ei ddatblygu wedi hynny.

Ffermwyr yn ffynnu gydag ymarferion atgynhyrchiol

Ystafell: Gwili - Tŷ Melyn

Cadeirydd: Irwel Jones

Cyfranwyr: Aled Davies; Chris Thomas; Huw Davies; Casper Holmes; Garry Ehm; Sally Wood; Mark Vince; Tom Cowcher; Rhodri Lloyd-Williams.

Sesiwn wedi'i hwyluso i annog ffermwyr a thyfwyr i archwilio dulliau ffermio atgynhyrchiol a phrofi a threialu ar y fferm.

Mae Lilwen wedi bod yn hwyluso grŵp o ffermwyr masnachol ers dros flwyddyn a bydd y panel yn trafod eu straeon personol.

Mae'r ffermwyr i gyd wedi gweld heriau a llwyddiannau ac mae'r grŵp hwn yn angerddol ac yn glir iawn na fyddant byth yn mynd yn ôl at arferion ffermio confensiynol.

Beth all modelau dan arweiniad gweithwyr ei gyfrannu at y sector agroecolegol?

Ystafell: Cothi - Tŷ Melyn

Cadeirydd: Chloe Broadfield, Gweithwyr y Tir

Cyfranwyr: Lydia Dibben, Wern Farm; Adam Harrison, Tyddyn Teg; Nick Fraser, Cae Tan.

Bydd tri chynhyrchydd agroecolegol - Tyddyn Teg, Cae Tan CSA a Fferm Wern - yn siarad am y manteision allweddol o gael ei arwain gan weithwyr, i weithwyr eu hunain, i fusnesau, ac i'r system fwyd ehangach. Byddant yn dangos rôl busnesau dan arweiniad gweithwyr wrth adeiladu sector agroecolegol sydd â cyfiawnder cymdeithasol yn ran pwysig, gan fynd i'r afael â chwestiynau bywoliaeth ac amodau gwaith. Byddant yn cyflwyno achos cryf dros pam mae'r mudiad angen mwy o fusnesau gyda gweithwyr wrth y llyw.



WEDNESDAY 18TH NOVEMBER

11.15-12.30pm

How to Plan for Food Shocks: A Resilience War Game

Room: Theatr Botanica

Contributors: Chloe Masefield, Bwyd Powys Food Coordinator South Powys; Richard Edwards, Chair of Bwyd Powys Food and Cultivate Director; Rachel Tuckett, Innovation Lab at Centre for Alternative Technology.

The Dyfed Powys Civil Food Resilience project is building a toolkit for communities, farmers and public bodies to use when planning for acute food shocks. This interactive workshop uses our war game methodology to explore real-world food crisis scenarios, identify system assets and gaps, and begin to develop operational response plans for localised resilience. Learn practical steps for emergency preparedness and be part of building a more resilient & diverse food future for everyone. Diversity is key to a resilient food system, both in terms of food production and consumer inclusivity.

Crop diversity starts with seed - Priorities for delivering an appropriate and resilient seed system for Wales

Room: Tywi - Ty Melyn

Chair: Steven Jacobs, Organic Growers Alliance

Contributors: Chris Vernon, Wales Seed Hub Grower and Director; Sue Stickland, Wales Seed Hub Grower and author of Back Garden Seed Saving; Tony Little, Sustainable Farming Consultancy; Kate McEvoy, Real Seeds Catalogue; Nathan Richards, Troed y Rhiw Organics; Lisa Mundle, Landworkers' Alliance, Chay Sanders, Lantra.

A functional and fit for purpose seed system is the bedrock of a diverse and resilient food system but there are many barriers and obstacles to achieving this for horticultural growers in Wales. This session is the opportunity for all stakeholders to come together to identify and agree what those issues are and some key actions to address them. A short presentation will provide an overview of the current situation, followed by participatory group work to focus on specific areas of work. The outcomes of the workshop will form the basis of a more detailed action plan that will be developed subsequently.

Farmers thriving in Regenerative farming practices

Room: Gwili - Tŷ Melyn

Chair: Irwel Jones

Contributors: Aled Davies; Chris Thomas; Huw Davies; Casper Holmes; Garry Ehm; Sally Wood; Mark Vince; Tom Cowcher; Rhodri Lloyd-Williams.

A facilitated session to encourage farmers and growers and consumers to seek out regenerative practice methods and test and trial on farm.

Lilwen has been facilitating a group of commercial farmers for over a year and the panel will discuss their personal stories of transformation and growth.

The farmers have all seen challenges and triumphs and this group are passionate and very clear they will never go back to conventional farming practices.

What can worker-led models bring to the agroecological sector?

Room: Cothi - Tŷ Melyn

Chair: Chloe Broadfield, Landworkers' Alliance

Contributors: Lydia Dibben, Wern Farm; Adam Harrison, Tyddyn Teg; Nick Fraser, Cae Tan.

Three agroecological producers - Tyddyn Teg, Cae Tan CSA and Wern Farm - will talk about the key benefits of being worker-led, for workers themselves, for businesses, and for the wider food system. They'll demonstrate the role of worker-led businesses in building an agroecological sector that's strong on social justice, addressing questions of decent livelihoods and working conditions. Ultimately, they'll make a strong case for why the movement needs more businesses with workers at the helm.



DYDD MERCHER 18FED TACHWEDD

Torri a Thrafod: Sut i ymgysylltu â'ch cymuned - dulliau ymarferol, creadigol - gyda ffocws ar brydau bwyd cymunedol gwledig a'r model CSA

Ystafell: Tŷ Gwydr Mawr

Cyfranwyr: Amie Andrews, Rheolwr Arloesi LPIP, Prifysgol Aberystwyth; Sophie Alford-Bennett, Cyfarwyddwr - Ein Cegin; Rosie Evans, Gweithiwr Datblygu Cymru, Rhwydwaith CSA; Nick Fraser, Cae Tan CSA Abertawe.

Ymunwch â ni i archwilio dulliau creadigol o ymgysylltu cymunedol. Clywch enghreifftiau ymarferol gan CSA sy'n arloesi yng Nghymru, dysgwch sut y gall ymgysylltu cymunedol gryfhau gwydnwch ffermydd ac adeiladu cysylltiadau cymunedol ystyrlon. Cewch becyn cymorth ymarferol a mewnwelediadau gan Ein Cegin a Cymru Wledig LPIP ar ddarparu prydau cymunedol cynhwysol a hygyrch mewn ardaloedd gwledig sy'n gysylltiedig â bwyd lleol. Cymerwch ran mewn gweithgareddau sy'n annog myfyrio ar sut a ble y gall pobl gysylltu cymunedau amrywiol â bwyd a ffermio lleol.

2.30-3.45pm

Cryfder mewn Amrywiaeth: Dod ynghyd i Gyd-ariannu Ffermio Gwydn

Ystafell/Stafell: Theatr Botanica

Cyfranwyr: Freya Chambers, Rheolwr Gorllewin Cymru LENs; Russell Ashfield, 3Keel; Richard Maryniak, Partneriaeth Marches Forward.

Dan arweiniad LENs Cymru a Phartneriaeth Marches Forward, bydd y sesiwn ryngweithiol hon yn dangos sut y gall cyfuno cyllidwyr cyhoeddus, preifat a thrydydd sector â diddordebau amrywiol yn y dirwedd roi hwb i fuddsoddiad mewn ffermio Cymru. Byddwn yn archwilio sut mae model cyd-gyllido yn canfod ei gryfder gyda chymysgedd amrywiol o brynwyr - o fusnesau bwyd sy'n chwilio am wydnwch yn y gadwyn gyflenwi i gynghorau sy'n mynd i'r afael â llifogydd y Gororau - i fynd y tu hwnt i'r CFC, gan roi annibyniaeth ffermwyr wrth ei wraidd.

Dwy Genedl, Un Her: Beth Nesaf ar gyfer Polisi Bwyd yng Nghymru a'r Alban?

Ystafell: Tywi - Tŷ Melyn

Cyfranwyr: Derek Walker, Comisiynydd Cenedlaethau'r Dyfodol Cymru; Yr Athro Mary Brennan, Cyfarwyddwr Living Good Food Nation Lab ac Aelod o Gomisiwn Bwyd yr Alban; Jayne Jones, Prif Swyddog Gweithredol Comisiwn Bwyd yr Alban; Pearl Costello, Synnwyr Bwyd Cymru; Tilly Robinson-Miles, Living Good Food Nation Lab

Mae Deddf Cenedl Bwyd Da yr Alban yn creu fframwaith statudol ar gyfer cynllunio system fwyd, tra bod gan Gymru Bartneriaethau Bwyd Lleol a bellach yn datblygu Strategaeth Fwyd Genedlaethol. Gan dynnu ar y ddau brofiad, mae'r sesiwn hon yn archwilio sut y gall polisi bwyd gefnogi amrywiaeth, gwydnwch a chyfranogiad cynyddol ar draws systemau bwyd. Ymunwch â Living Good Food Nation Lab, Comisiwn Bwyd yr Alban, Comisiynydd Cenedlaethau'r Dyfodol Cymru a Synnwyr Bwyd Cymru am drafodaeth onest ar yr hyn sydd ei angen i ymgorffori bwyd ar draws llywodraeth a chymunedau. Byddwn yn ystyried sut y gall llunio polisïau arallgyfeirio y tu hwnt i sefydliadau traddodiadol i ymgysylltu ag ystod ehangach o ddinasyddion, safbwyntiau a phrofiadau bywyd wrth lunio dyfodol bwyd.

Gwreiddio Gwytnwch: Sut gall moch greu mwy nag incwm

Ystafell: Gwili - Tŷ Melyn

Cadeirydd: Jackie Pearce-Dickens, Amaethyddiaeth Iechyd Cyflawn

Cyfranwyr: Bethan Morgan, Moch Coch

Beth all moch ei gyfrannu i fferm Gymreig y tu hwnt i ffynhonnell incwm arall? Gan ddefnyddio ei phrofiad o fagu moch ar gyfer ei menter cig a charcuterie lwyddiannus, bydd Bethan Morgan yn rhannu sut y gallant arallgyfeirio busnesau fferm, gan gynhyrchu bwyd o ansawdd uchel wrth gefnogi iechyd y tir. Mae system Bethan yn cyfuno amgylchedd di-straen, tirwedd a phorthiant amrywiol, ynghyd â meddyginiaethau naturiol i fagu moch hapus a gwydn sydd wedi helpu i lunio iechyd ei fferm. Mae'r sesiwn hon yn cynnig ysbrydoliaeth a mewnwelediadau realistig i ffermwyr sy'n ystyried mentrau newydd.

Cyfnewid gwybodaeth ac ysbrydoliaeth ar draws cymunedau byd-eang

Ystafell: Cothi - Tŷ Melyn

Cadeirydd: Jane Powell

Cyfranwyr: Benjamin Rwizibuka, Earth Alliance; Samuel Ombeni, Ieuenctid Affrica dros Ddatblygiad Cymdeithasol-Economaidd; Lisa Shahin, Grŵp Arabaidd dros Warchod Natur (Samuel a Lisa ar gyswllt fideo)

Yn fyd-eang, wrth i ni addasu ein systemau ffermio i hinsawdd sy'n newid, mae angen gwybodaeth arnom sy'n ymarferol, yn cael ei rhannu ac yn seiliedig ar brofiad byw. Sut allwn ni ddysgu a rhannu ein hadnoddau'n lleol, wrth gysylltu cymunedau yn y DU a thramor? Byddwn yn clywed am gysylltiadau presennol rhwng Cymru a phrosiectau yn Uganda, Palesteina a Nigeria, ac yna'n gwahodd cyfranogwyr i rannu

WEDNESDAY 18TH NOVEMBER

Chop and Chat: How to engage your community - practical, creative methods – with a focus on rural community meals and the CSA model

Room: Great Glasshouse workshop area

Contributors: Amie Andrews, LPIP Innovation Manager, Aberystwyth University; Sophie Alford-Bennett, Director - Ein Cegin; Rosie Evans, Wales Development Worker, CSA Network; Nick Fraser, Cae Tan CSA Swansea.

Join us to explore creative approaches to community engagement. Hear practical examples from a pioneering Welsh CSA, learn how community engagement can strengthen farm resilience and build meaningful community connections. Discover a practical toolkit and insights from Ein Cegin and Cymru Wledig LPIP Rural Wales on delivering inclusive and accessible community meals in rural areas connected to local food. Take part in activities that encourage reflection on how and where people can connect diverse communities with local food and farming.

2.30-3.45pm

Strength in Diversity: Coming Together to Co-Fund Resilient Farming

Room: Theatr Botanica

Contributors: Freya Chambers, LENs West Wales Manager; Russell Ashfield, 3Keel; Richard Maryniak, Marches Forward Partnership; Siân Lima, Parc Cynog Farm.

Led by LENs Wales and the Marches Forward Partnership, this interactive session will showcase how stacking public, private, and third sector funders with diverse interests in the landscape can supercharge investment in Welsh farming. We will explore how a co-funding model finds its strength in the diverse blend of buyers - from food businesses looking for supply chain resilience to councils tackling Marches flooding - to go above and beyond SFS, while putting farmer autonomy at its heart.

Two Nations, One Challenge: What's Next for Food Policy in Wales and Scotland?

Room: Tywi - Tŷ Melyn

Contributors: Derek Walker, Future Generations Commissioner for Wales; Professor Mary Brennan, Director of Living Good Food Nation Lab and Member of Scottish Food Commission; Simon Wright, Chair of the National Food Strategy for Wales

Jayne Jones, CEO of Scottish Food Commission; Pearl Costello, Food Sense Wales; Tilly Robinson-Miles, Living Good Food Nation Lab

Scotland's Good Food Nation Act is creating a statutory framework for whole-system food planning, while Wales has taken a partnership-led approach through Local Food Partnerships and is now developing a National Food Strategy. Drawing on both experiences, this session explores how food policy can support growing diversity, resilience and participation across food systems. Join the Scottish Living Good Food Nation Lab, the Scottish Food Commission, Wales' Future Generations Commissioner and Food Sense Wales for a candid discussion on what it takes to embed food across government and communities. We will consider how policymaking can diversify beyond traditional institutions to engage a wider range of citizens, perspectives and lived experiences in shaping the future of food.



Rooting for Resilience: How Pigs Can Create More Than an Income

Room: Gwili - Tŷ Melyn

Chair: Jackie Pearce-Dickens, Wholehealth Agriculture

Contributors: Bethan Morgan, Moch Coch

What can pigs bring to a Welsh farm beyond another income stream? Drawing on her experience rearing free-range pigs holistically for her successful meat and charcuterie enterprise, Bethan Morgan will share how they can diversify farm businesses, producing high-quality food while supporting land health. Bethan's system combines a stress-free environment, diverse terrain and forage, plus natural remedies to rear happy, resilient pigs that have helped shaped the health of her farm. This session offers inspiration and realistic insights for farmers considering new enterprises.

eu gwybodaeth eu hunain ac archwilio ffyrdd o gydweithio ac adeiladu undod.

Perllannau Cymru mewn Hinsawdd sy'n Newid

Ystafell: Tŷ Gwydr Mawr

Cadeirydd: Abby Cremin, Prosiect y Berllan

Cyfranwyr: Witchhazel Wildwood a Kate Davies, The Orchard Project; Mary Shuldham, Perllan Trees

Ymunwch â ni i archwilio sut y gall perllannau Cymru ddod yn fwy gwydn i newid hinsawdd drwy arallgyfeirio, gwell rheolaeth, a choedwigaeth amaethyddol. Byddwn yn archwilio a yw mathau traddodiadol o ffrwythau Cymru a gwreiddgyffion presennol yn fwyaf addas ar gyfer amodau'r dyfodol, neu a oes angen mwy o arbrofi. Bydd y sesiwn yn arddangos prosiect sy'n adfer perllannau Cymru ac yn cyflwyno gwersi o beilot coedwigaeth amaethyddol yn Cae Tan CSA sy'n canolbwyntio ar addasu i'r hinsawdd a rheoli safleoedd.
Bydd cyfle hefyd i gyfranogwyr drafod heriau, mewnwelediadau, ac atebion posibl ar gyfer creu dyfodol cynaliadwy i berllannau Cymru.

4.15-5.30pm

Tyfu Garddwriaeth Fwytadwy Amrywiol

Ystafell/Stafell: Theatr Botanica

Cadeirydd: Dr Amber Wheeler, Llysiau o Gymru ar gyfer Ysgolion

Cyfranwyr: Adam Payne, Awen Organics; Anna-Marie Young, C&M Organics; Siobhan Maderson, Cymru Wledig LPIP Wledig Cymru, Prifysgol Aberystwyth

Sut gall Cymru dyfu sector garddwriaeth gwydn a chynaliadwy yn amgylcheddol ar raddfa fawr? Ymunwch â ni am sesiwn ymarferol, sy'n seiliedig ar dystiolaeth, sy'n archwilio'r hyn sydd ei angen i droi uchelgais yn weithredu. Darganfyddwch ganfyddiadau diweddaraf adroddiad Tyfu Cymru Lantra, ochr yn ochr â gweledigaeth feiddgar a modelu ar gyfer sector estynedig. Clywch fewnweledigaethau uniongyrchol i adeiladu a rhedeg busnes garddwriaethol llwyddiannus, twf diweddar cyfanwerthu organig, a gwersi o brosiect 'Garddwriaeth i Letygarwch' Cymru Wledig LPIP, a gysylltodd tyfwyr Cymru â chyfanwerthwyr, a lleoliadau gwyliau hunanarlwyo. Dewch yn barod i gyfrannu: gyda'n gilydd, byddwn yn nodi camau ymarferol nesaf tuag at gyflawni garddwriaeth ar raddfa fawr yng Nghymru.

Y Tu Hwnt i'r Prif Ddarnau: Ailfeddwl Sut Rydym yn Bwyta Cig

Ystafell: Tywi - Tŷ Melyn

Cadeirydd: Jane Phillips, Ffermwraig a sylfaenydd PORFA

Cyfranwyr: Sammy Smith, Prif Gigydd yn Wild by Nature; Shaun Jones, Ffermwr, Cigydd a Sylfaenydd Oriel Jones; Dr Eleri Thomas, Swyddog Gweithredol Polisi a Datblygu Prosiectau'r Dyfodol, Hybu Cig Cymru, Alex Vines, Cogydd a Pherchennog OGOF.

Beth os mai un o'r ffyrdd symlaf o greu system fwyd mwy cynaliadwy yw bwyta mwy o bob anifail? Rydym yn siarad am leihau gwastraff bwyd, cefnogi ffermwyr a defnyddio adnoddau'n fwy effeithlon, ond mae llawer o doriadau a rhannau o dda byw, gan gynnwys rhai o'r rhai mwyaf cyfoethog o ran maeth, yn parhau i gael eu tanbrisio, eu tanddefnyddio neu eu hallforio dramor. Gan ddod â safbwyntiau ffermio, cigyddiaeth anifeiliaid cyfan, arloesi bwyd, ymchwil a byd bwytai ynghyd, mae'r sesiwn hon yn archwilio sut y gallai mwy o amrywiaeth yn





Exchanging knowledge and inspiration across global communities

Room: Cothi - Tŷ Melyn

Chair: Jane Powell

Contributors: Benjamin Rwizibuka, Earth Alliance; Samuel Ombeni, African Youth for Socio-Economic Development; Lisa Shahin, Arab Group for the Protection of Nature (Samuel and Lisa on videolink)

Globally, as we adapt our farming systems to a changing climate, we need knowledge that is practical, shared and grounded in lived experience. How can we learn and share our resources locally, while connecting communities in the UK and overseas? We will hear about existing links between Wales and projects in Uganda, Palestine and Nigeria, and then invite participants to share their own knowledge and explore ways of collaborating and building solidarity

Orchards of Wales in a Changing Climate

Room: Great Glasshouse workshop area

Chair: Abby Cremin, The Orchard Project

Contributors: Witchhazel Wildwood and Kate Davies, The Orchard Project; Mary Shuldham, Perllan Trees

Join us to explore how Welsh orchards can become more resilient to climate change through diversification, improved management, and agroforestry. We'll examine whether traditional Welsh fruit varieties and current rootstocks are best suited to future conditions, or if greater experimentation is needed. The session will showcase a project restoring Welsh orchards and present lessons from an agroforestry pilot at Cae Tan CSA focused on climate adaptation and site management. Participants will also have the opportunity to discuss challenges, insights, and potential solutions for creating a sustainable future for Welsh orchards.

4.15-5.30pm

Scaling Diverse Edible Horticulture

Room / Ystafell: Theatr Botanica

Chair: Dr Amber Wheeler, Welsh Veg in Schools

Contributors: Adam Payne, Awen Organics; Anna-Marie Young, C&M Organics; Siobhan Maderson, Cymru Wledig LPIP Rural Wales, Aberystwyth University

How can Wales grow a resilient, environmentally sustainable horticulture sector at scale? Join us for an evidence-led, practical session exploring what it will take to turn ambition into action. Discover the latest findings from the Growing Cymru Lantra report, alongside a bold vision and modelling for an expanded sector. Hear first-hand insights into building and running a successful horticultural business, the recent growth of organic wholesaling, and lessons from the Cymru Wledig LPIP Rural Wales 'Horticulture Into Hospitality' project, which connected Welsh growers with wholesalers, and self-catering holiday venues. Come ready to contribute: together, we'll identify practical next steps towards achieving horticulture at scale in Wales.

Beyond the Prime Cuts: Rethinking How We Eat Meat

Room: Tywi - Tŷ Melyn

Chair: Jane Phillips, Farmer and founder of PORFA

Contributors: Sammy Smith, Head Butcher at Wild by Nature; Shaun Jones, Farmer, Butcher and Founder of Oriel Jones; Dr Eleri Thomas, Future Policy and Project Development Executive, Hybu Cig Cymru, Alex Vines, Chef and Owner of OGOF.

What if one of the simplest ways to create a more sustainable food system is to eat more of every animal? We talk about reducing food waste,

DYDD MERCHER 18FED TACHWEDD

y toriadau a'r rhannau o anifeiliaid rydym yn dewis eu bwyta greu marchnadoedd newydd, gwella gwerth carcas, lleihau gwastraff a gwneud gwell defnydd o'r adnoddau sy'n gysylltiedig â chynhyrchu cig.

Tyfu Ffermwyr y Dyfodol: Ymgorffori sgiliau diwydiant i adeiladu sector bwyd a ffermio amrywiol a gwydn yng Nghymru

Dwyieithog

Ystafell: Gwili - Tŷ Melyn

Cyfranwyr: Liz Bowes a Sara Roberts, Campws Gelli Aur, Coleg Sir Gâr.

Darganfyddwch sut mae Campws Gelli Aur, Coleg Sir Gâr, yn defnyddio ei fferm fasnachol fel ystafell ddosbarth fyw i ddatblygu'r genhedlaeth nesaf o weithwyr proffesiynol amaethyddol medrus, gwydn ac arloesol. Trwy bartneriaethau diwydiant, technoleg manwl gywir, gorsafoedd tywydd, dysgu seiliedig ar waith a heriau fferm go iawn, mae dysgwyr yn cael profiadau dilys sy'n eu paratoi ar gyfer y sector bwyd a ffermio sy'n esblygu'n gyflym. Bydd y sesiwn ryngweithiol hon yn arddangos enghreifftiau ymarferol o addysg sydd wedi'i hymgorffori yn y diwydiant ac yn gwahodd cyfranogwyr i archwilio sut y gall profiadau dysgu amrywiol gryfhau sgiliau, hyder a chyflogadwyedd. Bydd cynrychiolwyr yn gadael gyda syniadau ffres ar gyfer meithrin cysylltiadau cryfach rhwng addysg, diwydiant a dyfodol amaethyddiaeth Cymru.

Chwarae rôl ar gyfer trawsnewid ein bwyd, ffermio a'n hamgylchedd

Ystafell: Tŷ Gwydr Mawr ardal gweithdy

Cadeirydd: David Bavin, Ymddiriedolaeth Genedlaethol

Cyfranwyr: Alice Briggs, Tir Canol; Genene Hunter, RSPB Gogledd Iwerddon; José Fajardo, RSPB; Jane Ricketts Hein, Partneriaeth Tirwedd Lefelau Byw

Rydyn ni'n gwybod bod safbwyntiau'n amrywio'n sylweddol ac yn bwysig iawn. Ymunwch â'n gweithdy chwarae rôl i ystyried rhai heriau allweddol o ran bwyd, ffermio ac amgylcheddol trwy lygaid amrywiaeth o fodau - dynol ac an-ddynol. Ble mae pwyntiau o gytundeb ac anghenion cyffredin, a ble gellir ffurfio cynghreiriau newydd i oresgyn problemau a gwneud y gorau o gyfleoedd? Ac a ellir newid meddwl unrhyw un trwy weld pethau'n wahanol?



Taith dywys drwy eich compost neu bridd eich hun

Ystafell: Cothi - Tŷ Melyn

Cyfrannwr: Jonny Furze, Soil Ecology Lab

Mae microbioleg pridd a chompost yn allweddol i fferm sy'n gweithredu'n llawn, hebddi mae bywyd uwchben y pridd yn peidio â ffynnu. Gellir deall pa mor "dda" yw eich pridd a/neu gompost o ran microbioleg yn hawdd ac yn gyflym gan ddefnyddio microsgop syml. Dewch draw i ddysgu gan Soil Ecology Lab sut i adnabod y chwaraewyr allweddol rydych chi am ddod o hyd iddynt yn eich compost a'ch pridd. Dewch â sampl o'ch compost eich hun (yn ddelfrydol) neu bridd (o leiaf 4-6 modfedd i lawr ger rhai gwreiddiau) mewn jar neu focs, ynghyd ag unrhyw gwestiynau compostio ac iechyd pridd a allai fod gennych.

6.30pm ar gyfer dechrau am 7pm

Cinio Cegin Hedyn

Mae Cegin Hedyn yn gegin gymunedol yng Nghaerfyrddin sy'n gwneud bwyd iach a maethlon sydd ar gael i bawb. Gan ddathlu'r gorau o Orllewin Cymru, mae bwydlen llysieuol Cegin Hedyn yn arddangos cynnyrch ffres, organig a thymhorol, gan gynnwys cynhwysion a dyfir ar ei lain gymunedol ei hun. Wrth wraidd y fenter mae ymrwymiad i ddod â phobl at ei gilydd trwy fwyd, tyfu, dysgu a rhannu sgiliau.

WEDNESDAY 18TH NOVEMBER



supporting farmers and using resources more efficiently, yet many cuts and parts of livestock, including some of the most nutrient-rich, remain undervalued, underused or exported overseas. Bringing together perspectives from farming, whole-animal butchery, food innovation, research and the restaurant world, this session explores how greater diversity in the cuts and parts of animals we choose to eat could create new markets, improve carcass value, reduce waste and make better use of the resources involved in producing meat.

Growing Future Farmers: Embedding Industry Skills to Build a Diverse and Resilient Welsh Food and Farming Sector

Room: Gwili - Tŷ Melyn

Contributors: Liz Bowes and Sara Roberts, Gelli Aur Campus, Coleg Sir Gâr.

Discover how Gelli Aur Campus, Coleg Sir Gâr, is using its commercial farm as a living classroom to develop the next generation of skilled, resilient and innovative agricultural professionals. Through industry partnerships, precision technologies, weather stations, work-based learning and real farm challenges, learners gain authentic experiences that prepare them for the rapidly evolving food and farming sector. This interactive session will showcase practical examples of industry-embedded education and invite participants to explore how diverse learning experiences can strengthen skills, confidence and employability. Delegates will leave with fresh ideas for building stronger connections between education, industry and the future of Welsh agriculture.

Role-play for transforming our food, farming and environment

Room: Great Glasshouse workshop area

Chair: David Bavin, National Trust

Contributors: Alice Briggs, Tir Canol; Genene Hunter, RSPB NI; José Fajardo, RSPB; Jane Ricketts Hein, Living Levels Landscape Partnership

We know that perspectives vary considerably and matter a lot. Join our immersive role-play workshop to consider some key food, farming and environmental challenges through the eyes of a diversity of beings - human and non-human. Where are there points of agreement and shared needs, and where can new alliances be formed to overcome problems and make the best of opportunities? And can anyone's mind be changed by seeing things differently?

A guided tour through your own compost or soil

Room: Cothi - Tŷ Melyn

Contributor: Jonny Furze, Soil Ecology Lab

Soil and compost microbiology is key to a fully functioning farm, without it all life above the soil ceases to thrive. Understanding how "good" your soil and/or compost is in terms of microbiology can be easily and quickly accessed using a simple microscope. Come along to learn from Soil Ecology Lab on how to identify the key players you want to find in your compost and soil. Bring along a sample of your own compost (preferable) or soil (at least 4-6 inches down near some roots) in a jar or tupperware, along with any composting and soil health questions you might have.

6.30pm for 7pm start

Cegin Hedyn Dinner

Cegin Hedyn is a community kitchen in Carmarthen making wholesome, nutritious food accessible to everyone. Celebrating the best of West Wales, Cegin Hedyn's plant-based menu showcases fresh, organic and seasonal produce, including ingredients grown in its own community allotment. At its heart is a commitment to bringing people together through food, growing, learning and sharing skills.

Dydd Iau 19eg Tachwedd

9.30-10.45am

Dangosiad ffilm a thrafodaeth: Haul ar Fryn

Ystafell: Cothi - Tŷ Melyn

Cyfranwyr. Richard 'Oernant' Jones; Lilwen Joynson; Eirian Evans; Bethan John

Rhaglen ddogfen fer a wnaed gan ffermwyr lleol yn archwilio iechyd meddwl, ac yna trafodaeth a sesiwn holi ac ateb. Mae'r ffilm 20 munud yn dilyn Richard 'Oernant' Jones, y bu ei deulu'n ffermio eu buches laeth organig ger Aberteifi am genedlaethau, ond a fu'n byw am 10 mlynedd gyda thrafferthion ei fuches yn profi'n bositif am dwbercwlosis buchol (bTB).

Mae'r ffilm yn archwilio rhai themâu anodd ynghylch anawsterau iechyd meddwl. Gan ei bod yn rhan o brosiect ymchwil, rhaid i aelodau'r gynulleidfa fod yn 18 oed a hŷn i fynychu, a chymerir nodiadau yn amlinellu'r hyn a drafodir yn ystod y sesiwn, ond ni fydd unrhyw ddata personol na data adnabod yn cael ei gasglu

Newidiadau Bach, Effaith Fawr: Arloesedd Ymarferol ar gyfer Garddwriaeth Cymru

Ystafell: Theatr Botanica

Cadeirydd: Lyndall Merry, Llysiau Bryn Celyn

Cyfranwyr: Anna Marie Young, C&M Organics; Nathan Richards, Fferm Troed Y Rhiw; Dean Loury-Jenkins, Fferm a Gerddi Celtic Roots; David Cutress, IBERS; Sarah Watson Jones, IBERS; Sarah Dummett, Lantra

Bydd y sesiwn ryngweithiol hon yn arddangos arloesiadau ymarferol, fforddiadwy sy'n dod â manteision i fusnesau garddwriaethol. Drwy brofiadau tyfwyr, trafodaeth a thystiolaeth o ymchwil gyfredol, bydd cyfranogwyr yn archwilio atebion y gellir eu gweithredu'n gyflym ac am gost gymharol isel.

Tyfu'r Iaith Gymraeg yn ein Mudiad Amaeth-ecolegol

Ystafell: Tywi - Tŷ Melyn

Cadeirydd: Lisa Mundle, Cynghrair Gweithwyr Tir Cymru

Cyfranwyr: Carwyn Graves, Awdur Tir a chyd-sylfaenydd Cegin y Bobl; Abel Pearson, Glasbren; Claire Crook, Tyddyn Teg; Lowri Johnston, Blodau Caredig

Er mai dim ond tua 28% o bobl sy'n byw yng Nghymru sy'n siarad yr iaith, mae 43% o'r rhai sy'n gweithio yn y sectorau amaethyddiaeth, coedwigaeth a physgota yn siaradwyr Cymraeg. Felly, mae gweithio'r tir yn dir ffrwythlon ar gyfer cynnal nid yn unig bywyd a'r tir ei hun, ond hefyd gymeriad diwylliannol ac ieithyddol ein tirwedd a'n systemau bwyd.

Yn y sesiwn hon, byddwn yn dangos ffilm newydd sbon am y tro cyntaf yn arddangos aelodau *Gweithwyr y Tir* (Gweithwyr Tir) sy'n siarad Cymraeg yng Ngogledd Cymru. Yna bydd trafodaeth banel yn cynnwys gweithwyr tir a ffigurau diwylliannol allweddol o'n mudiad, a fydd yn archwilio'r angen i dyfu a meithrin yr iaith Gymraeg o fewn y mudiad.

Pwy Sy'n Perthyn i Ffermio? Gwersi o Dregennis Isaf

Ystafell: Gwili - Tŷ Melyn

Cyfranwyr. Gethin Jones, Ffermydd i Blant y Ddinas; Rhian Milton, Pennaeth Ysgol Gynradd Sant Gwynllyw, a phlant o ysgol gynradd Sant Gwynllyw.

Yn seiliedig ar brofiad Treginnis Isaf, Ffermydd i Blant Dinas yn Sir Benfro, mae'r sesiwn ryngweithiol hon yn archwilio cwestiwn syml ond pwysig: Pwy sy'n teimlo eu bod yn perthyn i ffermio? Bob wythnos, mae plant yn cyrraedd Treginnis Isaf i brofi bywyd ar fferm weithiol Gymreig; gofalu am anifeiliaid, tyfu a chynaeafu bwyd, paratoi prydau bwyd, archwilio'r amgylchedd naturiol a chymryd cyfrifoldebau go iawn fel rhan o arhosiad preswyl. I lawer, dyma eu profiad ystyrlon cyntaf o ffermio a chynhyrchu bwyd. Trwy leisiau plant, cyfranogiad ymarferol a myfyrio ar y cyd, bydd y sesiwn hon yn archwilio beth mae'r profiadau hyn yn ei ddatgelu am fynediad, perthyn, cyfle ac amrywiaeth hirdymor ffermio Cymru.

Meithrin Gwrthwynebiad i'r dde eithafol trwy ymgysylltu adeiladol

Ystafell: Tŷ Gwydr Mawr ardal gweithdy

Cyfranwyr. Roz Corbett, Kate McEvoy a Cee-Cee Manrique, Gweithwyr Tir

Archwiliwch sut mae casineb yn ymddangos yn ein hardaloedd lleol a dysgwch sut i gael trafodaethau gwleidyddol adeiladol gyda HOOF (Hate Out of Farming). Yn y sesiwn hon, byddwn yn defnyddio enghreifftiau bywyd go iawn i ddeall pam a sut mae rhai mathau o sgwrs yn effeithiol neu'n briodol; a phryd nad ydynt. Byddwn hefyd yn edrych ar beth arall y gallwn ei wneud i adeiladu gwrthwynebiad i'r asgell dde eithafol fel gweithwyr tir. Mae HOOF yn grŵp o aelodau Cynghrair y Gweithwyr Tir sy'n trefnu yn erbyn twf yr asgell dde eithafol yn ein rhwydweithiau a'n cymunedau.

Thursday 19th November

9.30-10.45am

Film screening and discussion: Haul ar Fryn

Room: Cothi - Tŷ Melyn

Contributors: Richard 'Oernant' Jones; Lilwen Joynson; Eirian Evans; Bethan John

A short documentary made by local farmers exploring mental health, followed by a discussion and Q&A. The 20-minute film follows Richard 'Oernant' Jones, whose family farmed their organic dairy herd near Cardigan for generations, but who for 10 years lived with the turmoil of his herd testing positive for bovine tuberculosis (bTB).

The film explores some difficult themes around mental health struggles. As it is part of a research project, audience members must be 18 years old and over to attend, and notes will be taken outlining what is discussed during the session, but no personal or identifying data will be collected.

Small Changes, Big Impact: Practical Innovation for Welsh Horticulture

Room: Theatr Botanica

Chair: Lyndall Merry, Bryn Celyn Veg

Contributors: Anna Marie Young, C&M Organics; Nathan Richards, Troed Y Rhiw Farm; Dean Loury-Jenkins, Celtic Roots Farm and Gardens; David Cutress, IBERS; Sarah Watson Jones, IBERS; Sarah Dummett, Lantra

This interactive session will showcase practical, affordable innovations that are delivering benefits to horticultural businesses. Through grower experiences, discussion and evidence from current research, participants will explore solutions that can be implemented quickly and at relatively low cost.

Growing the Welsh Language in our Agroecological Movement

Room: Tywi - Tŷ Melyn

Chair: Lisa Mundle, Landworkers' Alliance Cymru

Contributors: Carwyn Graves, Author of Tir and co-founder of Cegin y Bobl; Abel Pearson, Glasbren; Claire Crook, Tyddyn Teg; Lowri Johnston, Blodau Caredig

Although only about 28% of people living in Wales speak the language, 43% of those employed in the agriculture, forestry, and fishing sectors are Welsh speakers. Therefore, working the land is a fertile ground for sustaining not only life and the land itself, but also the cultural and linguistic character of our landscape and our food systems.

In this session, we will premiere a brand-new film showcasing Welsh-speaking members of *Gweithwyr y Tir* (Land Workers) in North Wales.

This will be followed by a panel discussion featuring land workers and key cultural figures from our movement, who will explore the need to grow and nurture the Welsh language within the movement.



Who Belongs in Farming? Lessons from Lower Treginnis

Room: Gwili - Tŷ Melyn

Contributors: Gethin Jones, Farms for City Children; Rhian Milton, Headteacher at St. Woolos, and children from St. Woolos primary school.

Based on the experience of Lower Treginnis, Farms for City Children in Pembrokeshire, this interactive session explores a simple but important question: Who feels they belong in farming? Every week, children arrive at Lower Treginnis to experience life on a working Welsh farm; caring for animals, growing and harvesting food, preparing meals, exploring the natural environment and taking on real responsibilities as part of a residential stay. For many, it is their first meaningful experience of farming and food production. Through children's voices, practical participation and collective reflection, this session will explore what these experiences reveal about access, belonging, opportunity and the long-term diversity of Welsh farming.

Cultivating Resistance to the far-right through constructive engagement

Room: Great Glasshouse workshop area

Contributors: Roz Corbett, Kate McEvoy and Cee-Cee Manrique, Landworkers' Alliance

Explore how hate is showing up in our local areas and learn how to have constructive political exchanges with H.O.O.F (Hate Out of Farming). In this session, we will use real life examples to understand why and how certain types of conversation are effective or appropriate; and when they are not. We will also look at what else we can do to build resistance to the far-right as landworkers. H.O.O.F. is a group of Landworkers' Alliance members organising against the growth of the far right in our networks and communities.

DYDD IAU 19FED TACHWEDD

11.15-12.30pm

Ffermio Ymwybodol: Newid Persbectif i Ddod yn Gall gyda Natur

Ystafell: Theatr Botanica

Cadeirydd: Polly Davies, Fferm Slade

Cyfranwyr: Julian Woodman, Cyfoeth Naturiol Cymru; Jenny Tyler, Fferm Slade; Josie Jackson, Fieldwork CIC

Gall unrhyw un ddod yn fwy doeth gyda natur, boed ar fferm neu wrth gerdded i'r ysgol neu'r siopau: drwy sylwi ar newid tymhorol ac ymgysylltu ag amgylchoedd bob dydd, gall pobl feithrin llythrennedd ecolegol a byw mwy yn y presennol. Mae'r sesiwn hon yn rhannu mewnwelediadau o brosiect Rhwydweithiau Natur Ffermydd Slade 5, gan archwilio sut mae adfer planhigion âr prin o fewn systemau cynhyrchiol yn helpu ffermwyr i ddod yn fwy doeth gyda natur ac adeiladu llythrennedd ecolegol. Rydym yn myfyrio ar newidiadau ymarferol, gan gynnwys grawnfwydydd heb eu chwistrellu ac ymylon ehangach, a sut mae'r dulliau hyn yn annog mwy o ymwybyddiaeth, presenoldeb ac ystyrioldeb mewn ffermio o ddydd i ddydd. Byddwn yn cynnig awgrymiadau ymarferol a hygyrch ar gyfer cychwyn arni, boed ar fferm neu ardd lysiau fach fel y gall eraill ddechrau ar eu taith eu hunain.

Addysg bwyd drawsnewidiol mewn ysgolion - profiadau o Sir Gaerfyrddin

Ystafell: Tywi - Tŷ Melyn

Cadeirydd: Nessie Reid, Ymddiriedolwr

Cyfranwyr: Ben Kirk, Athro; Sophie Blatchford, Athrawes Gogydd; Jennifer Goss, Cyfarwyddwr; Carwyn Graves, Cyfarwyddwr; Lisa Macey, Athrawes; Nathanael Gale, Disgybl; Zeke Gale, Disgybl.

Bydd y sgwrs hon, a gynhelir gan Cegin y Bobl, yn clywed gan rai unigolion ysbrydoledig sydd wedi bod ar daith i wneud newidiadau i'r ffordd y mae pethau'n cael eu gwneud mewn ysgolion. Bydd yn rhoi cipolwg ar yr hyn sy'n bosibl, pa heriau sy'n parhau, a sut mae Sir Gaerfyrddin yn arwain y ffordd ar beilota profiadau bwyd gwirioneddol drawsnewidiol mewn oedran hanfodol.

Bwyd y Sector Cyhoeddus: Persbectifau amrywiol, Un bwrdd

Ystafell: Gwili - Tŷ Melyn

Cyfranwyr: Charlotte Todd, Beth Cossins, Geinor Jones - Tîm Rhanbarthol y Dull Systemau Cyfan o Fwrdd Iechyd Prifysgol Hywel Dda a Bae Abertawe

Bydd y gweithdy rhyngweithiol hwn yn archwilio sut y gall safbwyntiau amrywiol helpu i lunio systemau bwyd iachach a mwy cynaliadwy yng Nghymru. Byddwn yn tynnu ar fewnwelediadau a heriau o'n gwaith rhanbarthol yn Ne-orllewin Cymru o amgylch caffael bwyd yn y sector cyhoeddus gyda phum Bwrdd Gwasanaethau Cyhoeddus - ardal sydd wedi'i llunio gan amcanion polisi lluosog ac amrywiol - o wella iechyd y boblogaeth a lleihau anghydraddoldebau, i fynd i'r afael â newid hinsawdd, cefnogi economïau lleol, a chyflawni uchelgeisiau Deddf Llesiant Cenedlaethau'r Dyfodol (Cymru).

Cydweithio a chyd-gynhyrchu gyda ffermydd

Ystafell: Cothi - Tŷ Melyn

Cyfranwyr: Ben Porter, Lawrence Harris, Roz Corbett

Bydd y sesiwn hon yn rhannu tri phrofiad o gydweithio â ffermwyr a thyfwyr, trwy Ffermio Bro ym Mharc Cenedlaethol Sir Benfro, gwaith Tir Canol gyda ffermydd yng nghanolbarth Cymru, a chydweithfa tyfwyr Mach Veg Box yn nyffryn Dyfi. Bydd y sesiwn yn cynnwys trafodaeth agored gyda chyfranogwyr ar brofiadau cyd-gynhyrchu a chydweithio i rannu dysgu o'r grŵp ehangach.

Pwy sy'n Cael Ffermio Cymru? NewHarvest a'r 100 o fentrau fferm nesaf

Ystafell: Tŷ Gwydr Mawr

Cadeirydd: Duncan Fisher, Ein Hymddiriedolaeth Fwyd / Partneriaeth Ffermydd y Dyfodol

Cyfranwyr: Tom Carman, Rooted in Place; Sue Holbrook, Ein Hymddiriedolaeth Fwyd / Partneriaeth Ffermydd y Dyfodol

Beth fyddai ei angen i Gymru alluogi 100 o fentrau ffermio agro-ecolegol newydd? Gan dynnu ar hanes y Gymdeithas Sefydlu Tiroedd a gwaith Partneriaeth Ffermydd y Dyfodol ym Mhowys, bydd y sesiwn gydweithredol hon yn archwilio sut y gallai model 'NewHarvest' cyfoes edrych yng Nghymru. Bydd y cyfranogwyr yn ystyried yr amodau ymarferol sy'n galluogi pobl i greu bywoliaethau o ffermio: mynediad at dir a chartrefi, deiliadaeth ddiogel, sgiliau, cyllid, seilwaith cadarn, llwybrau i'r farchnad, perchnogaeth gymunedol a pholisi sy'n cynnig cefnogaeth. Bydd y sesiwn yn gofyn i ba raddau mae gwaith presennol eisoes yn cynnig rhan o'r ateb, beth sydd angen newid o hyd, ac a allai Cymru lunio cenhadaeth genedlaethol sy'n canolbwyntio ar alluogi cenhedlaeth newydd o ffermwyr a thyfwyr.

2.30-3.45pm

Ein treftadaeth fwyd: sgwrs yn archwilio stori fwyd Cymru

Ystafell: Theatr Botanica

Cyfranwyr: Adam Jones, Nerys Howell

Ymunwch â'r cogydd, Nerys Howell a'r garddwr, Adam Jones wrth iddynt drafod treftadaeth,

THURSDAY 19TH NOVEMBER

11.15-12.30pm

Mindful Farming: A Shift in Perspective to Become Nature-Wise

Room: Theatr Botanica

Chair: Polly Davies, Slade Farm

Contributors: Julian Woodman, Natural Resources Wales; Jenny Tyler, Slade Farm; Josie Jackson, Fieldwork CIC

Anyone can become more nature-wise, whether on a farm or simply walking to school or the shops: by noticing seasonal change and engaging with everyday surroundings, people can build ecological literacy and live more in the present. This session shares insights from Slade Farms Nature Networks 5 project, exploring how restoring rare arable plants within productive systems is helping farmers become more nature-wise and build ecological literacy. We reflect on practical changes, including unsprayed cereals and wider margins, and how these approaches encourage greater awareness, presence, and mindfulness in day-to-day farming. We will offer practical, accessible tips for getting started, whether on a farm or a small veg patch / garden so others can begin their own journey.

Transformative food education in schools - experiences from Carmarthenshire

Room: Tywi - Tŷ Melyn

Chair: Nessie Reid, Trustee

Contributors: Ben Kirk, Teacher; Sophie Blatchford, Chef teacher; Jennifer Goss, Director; Carwyn Graves, Director; Lisa Macey, Teacher; Nathanael Gale, Pupil; Zeke Gale, Pupil.

This talk, hosted by Cegin y Bobl, will hear from some inspiring individuals who have been on a journey to make changes to the way things are done in schools. It will provide an insight into what is possible, what challenges remain, and how Carmarthenshire is leading the way on piloting truly transformational food experiences at a vital age.

Public Sector Food: Diverse perspectives, One table

Room: Gwili - Tŷ Melyn

Contributors: Charlotte Todd, Beth Cossins, Geinor Jones - Regional Whole Systems Approach Team of Hywel Dda and Swansea Bay University Health Board

This interactive workshop will explore how diverse perspectives can help shape healthier, more sustainable food systems in Wales.

We will draw on insights and challenges from our regional work in South West Wales around public sector food procurement with five Public Services Boards - an area shaped by multiple and diverse policy objectives - from improving population health and reducing inequalities, to tackling climate change, supporting local economies, and meeting the ambitions of the Well-being of Future Generations (Wales) Act.

Collaboration and co-production with farms

Room: Cothi - Tŷ Melyn

Contributors: Ben Porter, Lawrence Harris, Roz Corbett

This session will share three experiences of working together with farmers and growers, through Ffermio Bro in Pembrokeshire National Park, Tir Canol's work with farms in mid-Wales, and the Mach Veg Box collective of growers in the Dyfi valley. The session will include an open discussion with participants on experiences of co-production and collaboration to share learning from the wider group.

Who Gets to Farm Wales? NewHarvest and the next 100 farm enterprises

Room: Great Glasshouse workshop area

Chair: Duncan Fisher, Our Food Trust / Future Farms Partnership

Contributors: Tom Carman, Rooted in Place; Sue Holbrook, Our Food Trust / Future Farms Partnership

What would it take for Wales to enable 100 new agroecological farm enterprises? Drawing on the historic Land Settlement Association and the Future Farms Partnership's work in Powys, this participatory session will explore what a contemporary NewHarvest model could look like in Wales. Participants will consider the practical conditions that allow people to build viable farming livelihoods: access to land and homes, secure tenure, skills, finance, shared infrastructure, routes to market, community ownership and supportive policy. The session will ask where existing work already provides part of the answer, what still needs to change, and whether Wales could build a national mission around enabling a new generation of farmers and growers.

2.30-3.45pm

Our food heritage: a conversation exploring Cymru's food story

Room: Theatr Botanica

Contributors: Adam Jones, Nerys Howell

Join chef, Nerys Howell and gardener, Adam Jones for an interactive exploration of Wales' rich food heritage, culture and traditions. Through personal stories, family experiences and food customs, Nerys and Adam will share their passion for locally sourced Welsh food and look at the people, places

diwylliant a thraddodiadau bwyd cyfoethog Cymru. Trwy straeon personol, profiadau teuluol ac arferion bwyd, bydd Nerys ac Adam yn rhannu eu hangerdd dros fwyd Cymreig ac yn edrych ar y bobl, y lleoedd a'r traddodiadau sydd wedi llunio - ac yn parhau i lywio - stori fwyd Cymru. Byddant yn archwilio sut mae bwyd yn gysylltiedig â hunaniaeth ac yn dathlu'r ffyrdd y gallwn edrych ar ein gorffennol wrth i ni ddathlu ein stori fwyd sy'n esblygu. Bydd y sesiwn yn cael ei chyflwyno yn y Gymraeg a bydd yn cynnwys cyflwyniad i gategorïau bwyd Cymru - gan archwilio'r geirfa, y termau a'r dywediadau Cymraeg sy'n gysylltiedig â nhw.

Gwerthfawrogi Gwerth y Praidd

Ystafell / Ystafell: Tywi - Tŷ Melyn

Cadeirydd: Jenny Knight, Cyfarwyddwr Prosiect, Stump Up For Trees

Cyfranwyr: John Yeomans, Cadeirydd Rhanbarthol, NSA Cymru/Wales; Clodagh Weingart, Sylfaenydd, LanoTech; Kate Beavan, Ffermwraig a Swyddog Creu Coetiroedd yn Stump Up For Trees; David Edwards, Arweinydd Clwstwr Defaid Llaeth Cymru

Nid oes rhaid i arallgyfeirio olygu glampio na chaffis fferm. Beth os yw'r porwr, a bortreadir mor aml fel dihiryn ein hucheldiroedd, mewn gwirionedd yn un o'n hasedau mwyaf? O integreiddio defaid i dirweddau mwy amrywiol i gydnabod gwerth gwahanol fridiau a dod o hyd i farchnadoedd newydd ar gyfer gwlân, lanolin, cig a chynnyrch llaeth, mae'r sesiwn hon yn archwilio potensial y praidd, o'r tir maen nhw'n pori i'r cynhyrchion a'r marchnadoedd y gallant eu cynhyrchu. Gan ddod â ffermwyr ac arloeswyr ynghyd, byddwn yn gofyn a allai cydnabod ac arallgyfeirio rolau niferus defaid, fel cynhyrchwyr bwyd, ffynonellau ffibr a chynhyrchion gwerthfawr eraill, ac fel offer ar gyfer rheoli ac adfer tirweddau, ddatgloi mwy o werth i'r praidd.

Bwyd Iach o Amgylchedd Iach

Ystafell: Gwili - Tŷ Melyn

Cadeirydd: Jonathan Hulson, Gwasanaeth Cynghori Ffermydd Galwad

Cyfranwyr: Syr Patrick Holden, Bwlchwernen Fawr Farm, Ceredigion; Ben Jones, Ffynnonau Farm, Y Fenni; Emma Williams, Y Felin, Llandudoch; Clive Hurford, Serapias Conservation Consultancy

Bydd y sesiwn hon yn archwilio'r cyfatebion rhwng cynhyrchu bwyd iach ac adfer ecosystemau swyddogaethol iach. Mae'r drafodaeth yn cyd-fynd yn berffaith â thema eleni gan fod y panel yn cael ei gynrychioli gan fusnesau bwyd a ffermwyr sy'n cynrychioli ffermio cymysg traddodiadol, yn ogystal â'r fioamrywiaeth sy'n gynhenid mewn systemau ffermio bugeiliol.

Gwreiddiau a Llwybrau: lle mae amrywiaeth yn gwreiddio a lle mae angen iddi fynd

Ystafell / Ystafell: Cothi - Tŷ Melyn

Cadeirydd: Dan Crossley, Cyfarwyddwr Gweithredol, Cyngor Moeseg Bwyd

Cyfranwyr: Karen Fisher, Ymgynghorydd Amaethyddol, Hyfforddwr Niwroamrywiaeth ac Ymchwilydd PhD, Harvesting Potentials; Tenesia Pascal, Earths Farm, Maesgwyn Isaf, Sir Gaerfyrddin

Beth sy'n rhwystro amrywiaeth mewn bwyd a ffermio Cymru, a beth fyddai ei angen i ffynnu? Bydd y gweithdy cyfranogol hwn yn archwilio'r achosion GWRAIDD, gan ddathlu'r mannau lle mae amrywiaeth eisoes yn ffynnu ledled Cymru. Drwy archwilio gwahanol ddimensiynau amrywiaeth, gan gynnwys amrywiaeth hiliol a niwroamrywiaeth, byddwn yn nodi LLWYBRAU ymarferol tuag at system fwyd fwy amrywiol, gwydn a chynhwysol. Ymunwch â ni i wneud diagnosis o rwystrau, dysgu o gryfderau presennol, a helpu i lunio'r llwybrau ymlaen.

Talebau Bwyd - ar gyfer y dyfodol?

Ystafell: Tŷ Gwydr Mawr

Cadeirydd: Lucinda Sehic, Bwyd Caerdydd

Cyfranwyr: Rhiannon Edwards, Partneriaeth Bwyd RhCT; Claire Fulthorpe, Bwrdd Iechyd Prifysgol Caerdydd a'r Fro; Helena Knight, Prifysgol Caerdydd; Molly Maire, CSA Cae Felin, Bwyd Abertawe.

Mae cymunedau amrywiol ac ymylol yn cael eu heffeithio'n fawr gan dlodi bwyd ac yn aml nid ydynt yn gallu cael mynediad at fwyd, yn enwedig cynnyrch sy'n gyfeillgar i'r hinsawdd a natur. Mae pum Partneriaeth Bwyd Lleol yng Nghymru yn ceisio mynd i'r afael â hyn trwy gydweithio i beilota cynlluniau talebau sy'n mynd i'r afael ag anghydraddoldeb wrth hybu economïau lleol i gefnogi pobl a'r blaned. Bydd y sesiwn hon yn dwyn ynghyd y dysgu o'r cynlluniau hyn ac yn archwilio'r manteision a'r peryglon posibl o ehangu i gynllun Cymru gyfan.

4.15-5.30pm

Sesiwn i Gloi

Ystafell: Theatr Botanica

Myfyrio ar ddau ddiwrnod y gynhadledd, yr hyn sy'n digwydd ym maes bwyd ac amaeth yng Nghymru, a'r camau nesaf. Nerys Evans AS, Dirprwy Weinidog Iechyd y Cyhoedd ac Ataliol; Susan Jebb, cadeirydd yr Asiantaeth Safonau Bwyd; Partneriaethau Bwyd Lleol a ffermwyr. Cyhoeddiad lleoliad Cynhadledd 2027.

and traditions that have shaped – and continue to inform Wales' food story. They'll explore how food is linked to identity and celebrate the ways in which we can look to our past as we celebrate our evolving food story.

The session will be delivered in Welsh and will feature an introduction to Welsh food categories - exploring the Welsh vocabulary, terms and sayings associated with them.



Appreciating the Value of the Flock

Room: Tywi - Tŷ Melyn

Chair: Jenny Knight, Project Director, Stump Up For Trees and Panel Chair Project Director at Stump Up For Trees

Contributors: John Yeomans, Regional Chair, NSA Cymru/ Wales; Clodagh Weingart, Founder, LanoTech; Kate Beavan, Farmer & Woodland Creation Officer at Stump Up For Trees; David Edwards, Dairy Sheep Wales Cluster Lead

Diversification doesn't have to mean glamping pods or farm cafés. What if the grazer, so often cast as the villain of our uplands, is actually one of our greatest assets? From integrating sheep into more diverse landscapes to recognising the value of different breeds and finding new markets for wool, lanolin, meat and dairy, this session explores the undersold potential of the flock, from the ground they graze to the products and markets they can generate. Bringing together farmers and innovators, we'll ask whether recognising and diversifying the many roles of sheep, as food producers, sources of fibre and other valuable products, and as tools for managing and restoring landscapes, could unlock more of the flock's currently undersold value.

Healthy Food from a Healthy Environment

Room: Gwili - Tŷ Melyn

Chair: Jonathan Hulson, Galwad Farm Advisory Service

Contributors: Patrick Holden, Bwlchwernen Fawr Farm, Ceredigion; Ben Jones, Ffynnonau Farm, Y Fenni; Emma Williams, Y Felin, Llandudoch; Clive Hurford, Serapias Conservation Consultancy

This session will explore the synergies between the production of healthy food and the restoration of healthy functional ecosystems. The discussion aligns perfectly with this year's theme as the panel is represented by food businesses and farmers representing traditional mixed farming, as well as the biodiversity inherent in both arable and pastoral farming systems.

Roots and routes: where diversity takes root and where it needs to go

Room: Cothi - Tŷ Melyn

Chair: Dan Crossley, Executive Director, Food Ethics Council

Contributors: Karen Fisher, Agricultural Consultant, Neurodiversity Coach & PhD Researcher, Harvesting Potentials; Tenesia Pascal, Earths Farm, Maesgwyn Isaf, Carmarthenshire

What is holding back diversity in Welsh food and farming, and what would it take for it to flourish? This participatory workshop will explore the ROOT causes, while celebrating the places where diversity is already thriving across Wales. Through exploring different dimensions of diversity, including racial diversity and neurodiversity, we will identify practical ROUTES towards a more diverse, resilient and inclusive food system. Join us to diagnose barriers, learn from existing strengths, and help shape the pathways forward.

Food Vouchers - a thing of the future?

Room: Great Glasshouse workshop area

Chair: Lucinda Sehic, Food Cardiff

Contributors: Rhiannon Edwards, RCT Food Partnership; Claire Fulthorpe, Cardiff & Vale University Health Board; Helena Knight, Cardiff University; Molly Maire, Cae Felin CSA, Bwyd Abertawe.

Diverse and marginalised communities are disproportionally affected by food poverty and often unable to access food, especially climate and nature-friendly produce. Five Local Food Partnerships in Wales are trying to address this by working together to pilot voucher schemes which tackle inequality whilst boosting local economies to support people and planet. This session will bring together learning from these schemes and explore the potential benefits and pitfalls of scaling up to a Wales-wide scheme.

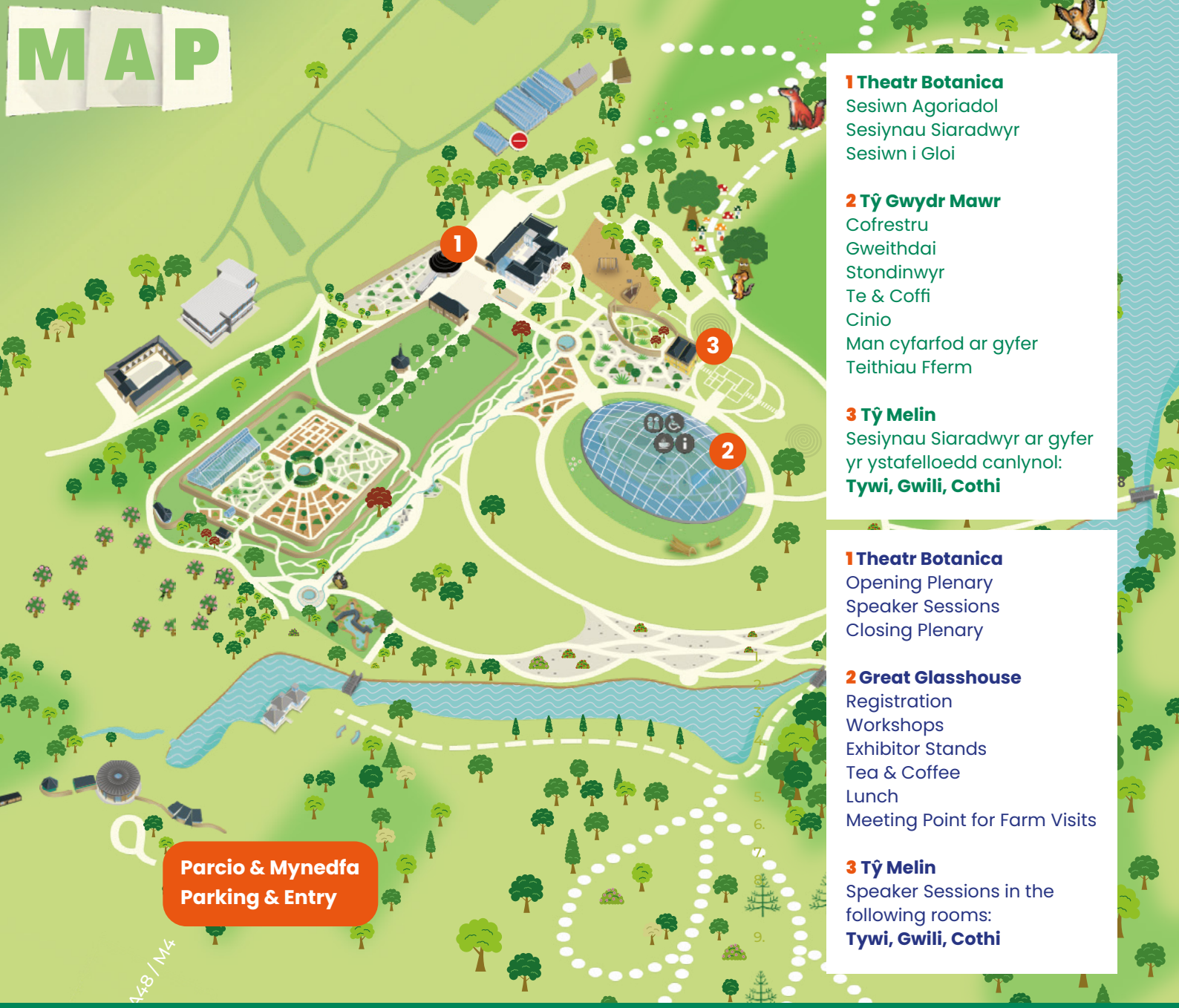
4.15-5.30pm

Closing Plenary

Room: Theatr Botanica

Reflecting on two days of the conference, what is happening in food and farming in Wales and next steps. Nerys Evan AS, Deputy Minister for Public and Preventatative Health; Susan Jebb, Chair of the Food Standards Agency; Local Food Partnerships and farmers. Announcement of the 2027 Conference venue.

MAP



1 Theatr Botanica
Sesiwn Agoriadol
Sesiynau Siaradwyr
Sesiwn i Gloi

2 Tŷ Gwydr Mawr
Cofrestru
Gweithdai
Stondinwyr
Te & Coffi
Cinio
Man cyfarfod ar gyfer Teithiau Fferm

3 Tŷ Melin
Sesiynau Siaradwyr ar gyfer yr ystafelloedd canlynol:
Tywi, Gwili, Cothi

1 Theatr Botanica
Opening Plenary
Speaker Sessions
Closing Plenary

2 Great Glasshouse
Registration
Workshops
Exhibitor Stands
Tea & Coffee
Lunch
Meeting Point for Farm Visits

3 Tŷ Melin
Speaker Sessions in the following rooms:
Tywi, Gwili, Cothi

Diolch o galon i'n noddwyr, hebddoch chi ni fyddai modd i ni gynnal y gynhadledd.
Thank you to our sponsors, without you we wouldn't be able to hold this conference.

PLATINWM / PLATINUM

Synnwyr Bwyd Cymru
Food Sense Wales

bwyd Caerdydd

food Cardiff

Dyfed Powys Gwydnwch Bwyd Sifil
Civil Food Resilience

ARIAN / SILVER

Comisiynydd Cenedlaethau'r Dyfodol Cymru
Future Generations Commissioner for Wales

Gweithwyr y Tir

AUR / GOLD

Lleoedd Bwyd cynaliadwy

Sustainable Food places

cegin hedyn

Wildlife Trusts Wales
Ymddiriedolaethau Natur Cymru

Cymru Wledig LPIP Rural Wales

MILLER Research Evaluation Consulting

OF&G Organic

CALON WEN Organic Family Farms

EFYDD / BRONZE

Soil Association Certification

Cyngor Sir Gâr Carmarthenshire County Council

garden organic

Whole Health Agriculture

Bwrdd Rheoli Maetholion Nutrient Management Board
Teifi · Cleddau · Tywi

Organic Growers Alliance

Lliniau/Photos: NBGW; Aled Llywelyn; M Horwood; Phoebe Davies/Culture Roots Collective; Moch Coch