



Efallai eu bod nhw'n edrych 'run fath ond mae wyn organig yn cael eu bwydo gyda diet mwy naturiol wedi'i ardystio'n rhydd o GM.
They may look the same, but organic lambs are fed a more natural diet that's certified GM-free.

OCW Naturally Different

The second phase of the *Organic Centre Wales naturally different* campaign was launched in September and has helped raise the profile of organic products in Wales.

If you produce or sell organic products then find out more by visiting and remember to visit www.facebook.com/organiccentrewales and give the page a thumbs up.

To maintain the momentum of the campaign we need organic farmers

and businesses to visit the Facebook page and contribute to it. It would be great if you could spend a few minutes each week engaging with the page.

With Christmas coming you're welcome to tell us about any events you're going to be attending and telling us what you'll be doing there. And don't forget to post any amusing pictures to the page in our 'Funny Fruit Friday' slot.

Making organic feed sustainable

Organic principles emphasise self sufficiency and using feed from the farm where possible. However, many organic feeds rely heavily on imported ingredients such as soya for protein and leave producers vulnerable to increasing feed costs as world grain prices rise.

To tackle this issue OCW is running a series of projects and the theme running through them is making better use of what is around us. We are: looking at how dehulling peas and beans can improve their nutritional value so that we can rely less on imports; experimenting with growing sunflower as a protein crop in Wales and; and trying get arable and livestock producers to work directly with each other to cut down feed miles and processing costs.

Tony Little from OCW said 'Feed issues are constantly being raised as priority problems that need resolving urgently. It's time we started thinking differently about what our animals eat and where it comes from'. To learn more contact Tony Little.

Training for 2013

Training within the sector is as important as ever, and over the past year we have provided training to Organic producers in a range of subjects. Such as our very well attended media training workshop, which will be running again in 2013. **If you would like to find out more or have a training need that we can help with, such as; retail promotion or social media please get in touch today!**

School meals in Monmouthshire

As part of an exciting new project in Monmouthshire, the well known school dinner lady Jeanette Orrey has been working with OCW in six schools, seeing how local and organic unprocessed food can contribute to healthy meals and food education in the whole school.

Initial work on dining room culture is being combined with a report on the opportunities for procuring food ingredients locally.

Meanwhile OCW is running food mapping workshops for the pupils, which will be followed up with farm visits and schoolyard farmers markets later in the year.

OCW is always interested to hear from producers who would like to work with schools. Please contact OCW for more information.

A guide to agri-tourism

On 27 September BOBL invited tourism marketing professionals to a seminar on sustainable tourism. The event was an opportunity for delegates to talk to ADAS, the authors of a BOBL-funded guide on sustainable agri-tourism. Contact Dafydd Owen.



Join us on Facebook!

www.facebook.com/organiccentrewales



Yn Naturiol Wahanol Canolfan Organig Cymru

Lansiwyd ail gyfnod ymgyrch *Yn Naturiol Wahanol Canolfan Organig Cymru* ym mis Medi ac mae wedi helpu i godi proffil cynhyrchion organig yng Nghymru.

Os ydych yn cynhyrchu neu'n gwerthu nwyddau organig dysgwch mwy dryw ymweld â www.facebook.com/organiccentrewales a chodi llaw ar y dudalen.

I gynnal momentwm yr ymgyrch mae angen i ffermwyr a busnesau organig

ymweld â'r dudalen Facebook a chyfrannu iddi. Byddai'n wych pe baech yn gallu treulio ychydig funudau bob wythnos yn ymgysylltu â'r dudalen.

Gyda'r Nadolig ar ei ffordd mae yna groeso i chi sôn wrthon ni am unrhyw ddiwyddiadau rydych yn bwriadu mynychu a dweud beth y byddwch yn cynnig yno. A pheidiwch ag anghofio gosod unrhyw luniau doniol ar y dudalen yn ein bwllch 'Ffrwythau Digri Dydd Gwener'.

Prydau Ysgol yn Sir Fynwy

Fel rhan o brosiect cyffrous newydd yn Sir Fynwy, mae'r cynorthwy-ydd cinio ysgol adnabyddus Jeanette Orrey wedi bod yn cydweithio â Chanolfan Organig Cymru mewn chwe ysgol, yn gweld sut y gall bwyd lleol ac organig heb ei brosesu gyfrannu i brydau iach ac addysg fwyd drwy'r ysgol gyfan.

Mae gwaith cychwynnol ar ddiwylliant yr ystafell fwyta'n cael ei gyfuno ag adroddiad ar y cyfleoedd i gaffael cynhwysion bwyd yn lleol.

Yn y cyfamser, mae'r Ganolfan yn cynnal gweithdai mapio bwyd ar gyfer y disgyblion, a fydd yn cael eu dilyn gan ymweliadau fferm a marchnadoedd ffemwyr ar fuarth ysgolion yn nes ymlaen yn y flwyddyn.

Mae bob amser ddi-ddordeb gan Ganolfan Organig Cymru glywed gan gynhyrchwyr a hoffai weithio ag ysgolion. Cysylltwch â'r Ganolfan am fwy o wybodaeth.

Canllaw i amaeth-dwristiaeth

Ar 27 Medi, gwahoddodd BOBL weithwyr proffesiynol ym maes marchnata twristiaeth i seminar ar dwristiaeth gynaliadwy. Roedd y digwyddiad yn gyfle i gynrychiolwyr siarad ag ADAS, awduron canllaw sydd wedi'i ariannu gan BOBL ar amaeth-dwristiaeth gynaliadwy. Cysylltwch â Dafydd Owen.



Ymunwch â ni ar Facebook!

www.facebook.com/organiccentrewales

Gwneud porthiant organig yn gynaliadwy

Mae egwyddorion organig yn pwysleisio bod yn hunangynhaliol a defnyddio porthiant o'r fferm lle bo modd. Fodd bynnag, mae llawer o fwydydd organig yn dibynnu'n drwm ar gynhwysion a fewnforir megis soia i brotein gan adael cynhyrchwyr yn agored i gostau porthiant cynyddol wrth i brisiau grawn y byd godi.

I fynd i'r afael â'r mater hwn mae Canolfan Organig Cymru'n cynnal cyfres o brosiectau a'r thema sy'n gyffredin iddynt yw gwneud gwell defnydd o'r hyn sydd o'n cwmpas. Rydym: yn edrych ar sut mae dibliso pys a ffa'n gallu gwella eu gwerth maethol fel y gallwn ddibynnu yn llai ar fewnforion; yn arbrofi â thyfu blodau'r haul fel cnwd protein yng Nghymru ac yn ceisio cael cynhyrchwyr â'r da byw i gydweithio'n uniongyrchol er mwyn lleihau milliroedd porthiant a chostau cynhyrchu.

Yn ôl Tony Little o'r Ganolfan, "Mae materion porthiant yn cael eu codi'n gyson fel problemau sydd â blaenoriaeth y mae angen eu datrys ar frys. Mae'n hen bryd i ni ddechrau meddwl yn wahanol am beth mae ein hanifeiliaid yn ei fwyta ac o le mae'n dod." I ddsygu mwy cysylltwch â Tony Little.

Hyfforddiant ar gyfer 2013

Mae hyfforddiant o fewn y sector cyn bwysied ag erioed a thros y flwyddyn diwethaf rydym wedi darparu hyfforddiant i gynhyrchwyr Organig mewn amrywiaeth o bynciau, er enghraifft, ein gweithdy hyfforddiant yn y cyfryngau a oedd yn boblogaidd iawn ac a gynhelir eto yn 2013. **Os hoffech gael gwybod mwy neu os oes angen hyfforddi arnoch lle y gallwn ni helpu, megis ym meysydd hyrwyddo manwerthu neu'r cyfryngau cymdeithasu, cysylltwch â ni heddiw!**