Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

La joie du professeur alors que la truffe est cultivée sur l'île de Bute, un moment « historique »



Le professeur Paul W. Thomas avec Rue, un chien truffier dressé. Photo : Université de Stirling/Pennsylvanie

Publié le 15/09/2025

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

Une truffe noire a été cultivée sur l'île de Bute, ce qui semble être une première pour une île du Royaume-Uni.

Le professeur Paul W Thomas, professeur honoraire à l'Université de Stirling, l'a découvert en juillet, cinq ans après avoir planté une petite haie de noisetiers inoculée avec le champignon truffier dans son jardin.

Il a déclaré qu'il était « extrêmement excitant » de trouver la délicatesse de 4,45 g, en la déterrant sans l'aide d'un chien après que des signes d'activité animale ont révélé que le spécimen brisait la surface du sol.

On pense qu'il s'agit de la première truffe cultivée enregistrée sur une île du Royaume-Uni, mais le professeur Thomas a déjà écrit pour le site Web de la Royal Institution of Chartered Surveyors qu'elles sont cultivées en Angleterre depuis 2015, au Pays de Galles depuis 2016 et en Écosse continentale depuis 2017.

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

L'espèce cultivée, Tuber aestivum, communément appelée truffe de Bourgogne ou truffe d'été, est très prisée en gastronomie et peut se vendre jusqu'à 900 £ le kilo.

Des truffes plus grosses et plus mûres sont attendues dans les semaines à venir, qui seront localisées avec l'aide de Rue, un chien truffier dressé.

Le professeur Thomas, fondateur de Mycorrhizal Systems Ltd, dirige un projet scientifique sur la truffe sur l'île écossaise et a déclaré que leur culture pourrait ouvrir de nouvelles opportunités pour l'utilisation des terres, le développement économique et le tourisme dans les zones côtières et rurales.

Il a déclaré : « C'est un moment historique, non seulement pour la science, mais aussi pour l'avenir de l'utilisation des terres au Royaume-Uni.

« La culture de la truffe offre une culture résiliente et à faible apport d'intrants qui pourrait apporter de réelles opportunités économiques aux communautés insulaires et rurales.

« Avec l'essor du tourisme gastronomique, cela pourrait tout aussi bien soutenir une industrie agrotouristique de niche que fournir de nouveaux revenus aux propriétaires fonciers. »

Le professeur Thomas estime que les îles écossaises sont particulièrement bien placées pour bénéficier de ce type de culture.

Il a ajouté : « Avec un soutien adéquat, la culture de la truffe pourrait devenir une partie intégrante de l'économie rurale, contribuant ainsi à l'emploi, à l'agrotourisme et à l'agriculture intelligente face au climat. »

Les truffes ont été cultivées à l'aide d'une technique développée pendant plus de deux décennies par le professeur Thomas, et maintenant en collaboration avec le professeur Alistair Jump, doyen de la faculté des sciences naturelles de l'Université de Stirling.

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here

Leurs recherches, publiées en 2023, ont révélé que la plantation de champignons avec des arbres pour créer des champignons riches en protéines peut séquestrer jusqu'à 3,5 tonnes de carbone par hectare et par an et produire une source de nourriture nutritive pour près de 19 millions de personnes par an, une fois développée.

Source :
https://news.sky.com/story/professors-joy-as-truffle-is-grown-on-isle-of-bute-in-landmark-moment-13427138

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

Traduction :

BBC

Professor's joy as truffles are grown on the Isle of Bute, a 'historic' moment



Professor Paul W. Thomas with Rue, a trained truffle dog. Photo: University of Stirling/Pennsylvania

Published on 09/15/2025

A black truffle has been cultivated on the Isle of Bute, in what is believed to be a first for a UK island.

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

Professor Paul W Thomas, an honorary professor at the University of Stirling, discovered it in July, five years after planting a small hazel hedge inoculated with the truffle fungus in his garden.

He said it was "extremely exciting" to find the 4.45g delicacy, digging it up without the help of a dog after signs of animal activity revealed the specimen was breaking the soil surface.

It is believed to be the first recorded cultivated truffle on a UK island, but Professor Thomas previously wrote for the Royal Institution of Chartered Surveyors website that they have been cultivated in England since 2015, in Wales since 2016 and on mainland Scotland since 2017.

The cultivated species, Tuber aestivum, commonly known as the Burgundy truffle or summer truffle, is highly prized in gastronomy and can sell for up to £900 per kilo.

Larger and riper truffles are expected in the coming weeks, which will be located with the help of Rue, a trained truffle dog.

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

Professor Thomas, founder of Mycorrhizal Systems Ltd, is leading a scientific truffle project on the Scottish island and said their cultivation could open up new opportunities for land use, economic development and tourism in coastal and rural areas.

He said: “This is a historic moment, not just for science, but for the future of land use in the UK.

“Truffle cultivation offers a resilient, low-input crop that could bring real economic opportunities to island and rural communities.

“With the rise of food tourism, this could just as easily support a niche agritourism industry as provide new income for landowners.”

Professor Thomas believes the Scottish islands are particularly well placed to benefit from this type of culture.

He added: "With the right support, truffle cultivation could become an integral part of the rural economy, contributing to employment, agritourism and climate-smart agriculture."

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here

The truffles were cultivated using a technique developed over more than two decades by Professor Thomas, and now in collaboration with Professor Alistair Jump, Dean of the Faculty of Natural Sciences at the University of Stirling.

Their research, published in 2023, found that intercropping mushrooms with trees to create protein-rich mushrooms can sequester up to 3.5 tonnes of carbon per hectare per year and produce a nutritious food source for nearly 19 million people annually, once scaled up.

Source :
https://news.sky.com/story/professors-joy-as-truffle-is-grown-on-isle-of-bute-in-landmark-moment-13427138