Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

Un temps plus humide « parfait » pour la culture des truffes écossaises, selon les scientifiques



Publié le 15/09/2025

Le changement climatique affecte la production de truffes en Europe continentale, mais les scientifiques pensent qu'il crée les

conditions idéales pour que l'Écosse cultive l'un des aliments les plus précieux au monde.

Les conditions plus sèches sur le continent ont entraîné une baisse de la production, certains scénarios prédisant l'effondrement de la trufficulture en Espagne d'ici une génération.

Des experts de l'Université de Stirling cultivent des truffes sur la côte ouest de l'Écosse et affirment que le changement vers un temps estival plus humide offre l'environnement idéal pour la culture.

On dit que les truffes cultivées sur l'île de Bute sont plus fortes et plus aromatiques que celles du continent, ce qui les rend très recherchées par les chefs.

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]



Le professeur Paul Thomas, expert en culture de champignons à l'Université de Stirling, a planté une petite rangée de noisetiers en 2020 dans son jardin à Ascog on Bute.

Les arbres ont été inoculés avec le champignon truffier, cultivé sur les racines avant la plantation. La formation des truffes sous terre peut prendre jusqu'à sept ans.

Leur couleur est similaire à celle du sol, ce qui oblige les chasseurs à les déterrer en suivant leur forte odeur.

Traditionnellement, ce sont les cochons qui s'en chargent, mais le dresseur doit être rapide pour les empêcher de manger la truffe une fois qu'elle a été localisée.

Le professeur Thomas a entraîné son chien Rue, qui a repéré le premier cet été.

« Les truffes en général, dans toute l'Europe, traversent une période très difficile à mesure que le changement climatique progresse et que cela est principalement dû à la baisse des précipitations », a-t-il déclaré.

« Les modèles pour l'Écosse, en particulier l'ouest, annoncent des étés légèrement plus humides et peut-être légèrement plus doux. »

Il a déclaré que le changement climatique pouvait avoir un impact négatif sur l'Écosse de plusieurs manières, mais qu'il créait « des conditions parfaites pour les truffes ».

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]



Il a dirigé une équipe de chercheurs qui a produit un article en 2019 examinant l'impact du changement climatique sur la production européenne de truffes.

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

Il prédit une baisse de 78 à 100 % d'ici la fin du siècle, en fonction du niveau de réchauffement climatique.

Alors que la plupart des pays se sont engagés à limiter le réchauffement climatique entre 1,5 et 2 degrés Celsius, le monde n'est pas en voie d'atteindre cet objectif.

La température moyenne mondiale a dépassé l'objectif de 1,5 degré pour la première fois en 2024.

On pense que les truffes poussaient dans les anciennes forêts d'Écosse avant de disparaître il y a des siècles.

Les truffes dépendent des racines des arbres pour leur survie. Dans de bonnes conditions, un verger peut produire jusqu'à 20 kilos par hectare.

Les truffes se vendent actuellement à plus de 550 £ le kilo.

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]



Un verger d'environ 1 000 arbres a été planté à Bute pour cultiver les truffes, mais il est peu probable qu'il commence à produire une récolte avant trois ou quatre ans.

Le professeur Thomas affirme que cette culture à forte valeur ajoutée et à faible volume est idéale pour être cultivée sur les îles écossaises.

La longue attente entre la plantation et la récolte signifie que le retour sur investissement n'est pas rapide – mais une fois qu'ils

commencent à produire des truffes, ils peuvent continuer à le faire jusqu'à 40 ans.

Ces dernières années, les truffes ont également été cultivées dans d'autres régions du Royaume-Uni.

Lyndsay Jaimeson est directrice commerciale chez Mycorrhizal Systems, qui aide les producteurs souhaitant se lancer dans la truffe.

Elle dit que les truffes d'été écossaises ont un arôme fort et terreux qui est populaire auprès des chefs.

« De nombreux chefs les utilisent pour garnir leurs pâtes ou préparer des sauces. Nous avons un chef qui récupère des truffes abîmées et les utilise pour des soufflés », a-t-elle ajouté.

Source : https://www.bbc.com/news/articles/c4g0x2x3e00o

Revue de Presse hebdomadaire

[*Read the article in english here*]

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

Traduction :

BBC

Wetter weather 'perfect' for growing Scottish truffles, scientists say



Published on 09/15/2025

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

Climate change is affecting truffle production in continental Europe, but scientists believe it is creating the ideal conditions for Scotland to grow one of the world's most valuable foods.

Drier conditions on the continent have led to a decline in production, with some scenarios predicting the collapse of truffle farming in Spain within a generation.

Experts from the University of Stirling are growing truffles on the west coast of Scotland and say the shift to wetter summer weather provides the ideal environment for the crop.

Truffles grown on the Isle of Bute are said to be stronger and more aromatic than those on the mainland, making them highly sought after by chefs.

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]



Professor Paul Thomas, a mushroom cultivation expert at the University of Stirling, planted a small row of hazelnut trees in his garden in Ascog-on-Bute in 2020.

The trees were inoculated with truffle fungus, cultivated on the roots before planting. It can take up to seven years for truffles to form underground.

Their color is similar to that of the ground, which forces hunters to dig them up by following their strong scent.

Traditionally, the pigs do this, but the trainer must be quick to prevent them from eating the truffle once it has been located.

Professor Thomas trained his dog Rue, who spotted the first one this summer.

"Truffles in general, across Europe, are going through a very difficult time as climate change progresses and this is mainly due to the decrease in rainfall," he said.

“Models for Scotland, particularly the west, are predicting slightly wetter and perhaps slightly milder summers.”

He said climate change could negatively impact Scotland in several ways, but it created "perfect conditions for truffles".

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]



He led a team of researchers that produced a paper in 2019 examining the impact of climate change on European truffle production.

It predicts a drop of 78 to 100 percent by the end of the century, depending on the level of global warming.

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

While most countries have committed to limiting global warming to between 1.5 and 2 degrees Celsius, the world is not on track to meet this goal.

The global average temperature has exceeded the 1.5 degree target for the first time in 2024.

Truffles are thought to have grown in the ancient forests of Scotland before disappearing centuries ago.

Truffles depend on tree roots for their survival. Under good conditions, an orchard can produce up to 20 kilos per hectare.

Truffles are currently selling for over £550 per kilo.

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]



An orchard of around 1,000 trees has been planted in Bute to cultivate truffles, but it is unlikely to begin producing a crop for three or four years.

Professor Thomas says this high-value, low-volume crop is ideal for growing on the Scottish islands.

The long wait between planting and harvesting means the return on investment isn't quick – but once they start producing truffles, they can continue to do so for up to 40 years.

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here

In recent years, truffles have also been cultivated in other parts of the UK.

Lyndsay Jaimeson is the sales manager at Mycorrhizal Systems, which helps growers looking to get started with truffles.

She says Scottish summer truffles have a strong, earthy aroma that is popular with chefs.

"Many chefs use them to garnish their pasta or make sauces. We have a chef who rescues damaged truffles and uses them for soufflés," she added.

Source : https://www.bbc.com/news/articles/c4g0x2x3e00o