



Kumquat

Fortunella

■ Plantes alimentaires

- Fruits
- Kumquats

Le kumquat appelé aussi Fortunella est un agrume. Le fruit est petit, rond ou ovale de 2 à 5 cm de long dont la peau jaune-orange est comestible et la chair est acidulée.



Identité

Nom scientifique Fortunella	Noms Kanak --
Famille Rutaceae	Autres noms communs --
Statut Biogéographique Plante exotique	
Origine géographique Asie	
Distribution géographique Nouvelle-Calédonie	

Description

 Type de plante Arbuste	Durée de vie Pluriannuelle
 Feuillage Persistant	Hauteur à maturité Entre 2 et 5 m
 Type de fruit alimentaire Agrume	Largeur à maturité Entre 2 et 5 m
 Couleur du fruit Orange	Système racinaire Développé

Conduite culturale

Multiplication Greffage	 Pollinisation Par les insectes
Où planter ? En pot, Serre, Pleine terre	 Croissance Modérée
Type de sol Argileux, Limoneux, Sableux, Humifère	 Entretien / Soins Facile
Densité 240 plants/ha	 Exposition au soleil Soleil
Productivité 70 kg/arbre	 Besoin en eau 
	 Résistance à la sécheresse 

Santé

 Résistance aux ravageurs 
 Résistance aux maladies 
Principaux ravageurs Mouches des fruits
Principales maladies --

Usage & vertus

Alimentation Confiture, Transformation, Produit frais
Vertus Vitamine C
Autre usage Huiles essentielles

Saisonnalité

Floraison

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Fruits

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---



Stéphane LEBÉGIN
 Institut agronomique néo-calédonien (IAC)
 01/07/2020
<http://www.iac.nc>





Kumquat

Description et variétés

C'est un arbre fruitier de la famille des Rutaceae, originaire d'Extrême-Orient. Ses fruits sont dénommés kumquats ou fortunella.

L'arbuste à feuillage persistant et à croissance lente peut mesurer 4 m de haut. Ses rameaux portent parfois de petites épines. Contrairement aux agrumes du genre Citrus, il est relativement rustique puisqu'il peut supporter une température de -10 °C.

Ses feuilles sont vert foncé brillant, et les fleurs d'un blanc pur, semblable aux autres fleurs d'agrumes.

Le kumquat est un petit fruit rond ou ovale de 2 à 5 cm de long. Sa peau jaune-orange est comestible. Sa chair est acidulée. Il peut être consommé frais, souvent avec la peau qui est tendre ce qui donne une saveur plus forte et légèrement amère.

■ Caractéristiques du produit principal

Culture pérenne produisant des fruits ovoïdes ou allongés suivant l'espèce, orangés plus ou moins jaunâtres. Ils sont totalement comestibles, car l'écorce est exempte du principe brûlant des autres agrumes. Le kumquat est transformé en confiture, marmelade, confit ou conservé à l'eau de vie.

■ Critères de qualité

Fruits de petite taille de 15 à 20g, de couleur orange.

■ Espèces

Nagami (SRA169), Marumi (SRA154) et Fukushu (SRA325) sont introduits depuis 1990 à la Station de Pocquereux et diffusé chez les pépiniéristes.

■ Potentiels de production

Les rendements observés à la Station de Pocquereux varient de 30 à 50 kg/arbre à 6 ans et 90 à 150 kg/arbre à 8 ans selon les espèces greffées sur Citrus volkameriana ou Citrange Troyer. La productivité augmente significativement par l'usage du porte-greffe nanifiant Poncirus trifoliata var. Flying Dragon.



3 variétés de Kumquat ont été introduites à la station IAC de Pocquereux depuis 1990.

Faisabilité technique en Nouvelle-Calédonie

■ **Zones de production à privilégier** : les sols lourds, hydromorphes sont proscrits. Les sols alluvionnaires profonds demeurent les plus adaptés, mais des sols plus légers, ou schisteux conviennent. Réaliser la plantation sur ados ou billon afin d'éviter tout dégât dû à Phytophthora spp. Irrigation indispensable.

■ **Producteurs ciblés** : groupement de petits arboriculteurs travaillant sur porte-greffe nanifiant.

■ **Saison de production** : avril-mai. Calendrier complémentaire à la production de combava.

Contraintes de quarantaine

■ Mouche des fruits (Bactrocera sp.).



Composition moyenne des fruits

Composition moyenne pour 100 g

Protéines :	0,9 g
Graisses :	0,1 g
Sucres :	16,43 g
Vitamine C :	37,4 mg
Vitamine B1 :	0,08 mg
Vitamine B2	0,1 mg
Vitamine B3	0,5 mg

Composition moyenne pour 100 g

Opportunités commerciales

- **Marché local**
- **Transformation** : confiture, confits, sirops, à l'eau de vie.
- **Partenaires possibles** : sociétés agroalimentaires.
- **Potentiel export** : produit transformé, à préciser.
- **Volumes** : à préciser.
- **Prix moyens** : à préciser.

Mesures d'accompagnement

- **Recherches** : protection du verger contre la mouche des fruits. Procédés de transformation. Packaging export.
- **Développement** : production de plants (greffés). Parcelles de démonstration dans le cadre de la diversification de l'atelier production de fruits de l'exploitation.
- **Accès aux marchés** : transformation, conditionnement, marketing du produit transformé.

Principaux atouts

- Espèces caractérisées à la Station de Pocquereux.
- Technique de multiplication sur porte-greffe nanifiant acquise et vulgarisée chez les pépiniéristes.
- Evaluation technico-économique disponible.
- Tolérance naturelle du fruit aux acarions (argentine).
- Complémentarité avec l'exploitation du combava.
- Pré-évaluation des procédés de transformation disponible.

Inconvénients

- Manutention, récolte, fruit hautement attractif vis-à-vis de la mouche des

fruits.

- Marchés en frais et de transformation à évaluer.
- Méconnaissance du marché export à cibler.
- Statut-hôte mouche des fruits à réaliser.

Quelques liens

1. <https://plants.usda.gov/java/nameSearch>

À propos de cette fiche

Cette fiche a été réalisée par des agents de l'Institut agronomique néo-calédonien.

Le contenu, l'exploitation et la diffusion des données de cette fiche sont soumis aux :

- [Conditions générales d'utilisation](#)
- [Conditions générales de publication](#)
- [Règles de republication](#)

Nous croyons à la libre circulation de l'information. Reproduisez nos articles gratuitement, sur papier ou en ligne, en utilisant la licence Creative Commons.



Stéphane LEBÉGIN
Institut agronomique néo-calédonien (IAC)
01/07/2020
<http://www.iac.nc>

