

Fortunella margarita (Lour.) Swingle, 1915 (Kumquat)

Identifiants : 14231/formar

Association du Potager de mes/nos Rêves (<https://lepotager-demesreves.fr>)

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 06/05/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Rosidées ;
- Clade : Malvidées ;
- Ordre : Sapindales ;
- Famille : Rutaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Sapindales ;
- Famille : Rutaceae ;
- Genre : Fortunella ;

- Synonymes : *Citrus japonica* Thunb. 1780 (nom accepté et "synonyme de" {nom retenu}, selon TPL), *Citrus japonica* cv. *margarita*, *Citrus japonica* 'Margarita' ;
- Synonymes français : kumquat à fruits ovales, kumquat ovale, kumquat nagami ;
- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : kumquat, oval kumquat, nagami kumquat, oval cumquat , ovale Kumquat (de), Ovalkumquat (de) ;
- Rusticité (résistance face au froid/gel) : -10/-12°C (-4°C pour le fruit) ;



- Note comestibilité : ***

- Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :

Fruit⁰⁽⁺⁾ (fruits²⁷⁽⁺⁾ mûrs^{0(+x)} {chair/pulpe et peau} [nourriture/aliment^{(((dp*))} : crus²⁷⁽⁺⁾ {frais^{0(+x)}} ou cuits^{(((dp*))}]) comestible^{0(+x)}.

Détails :

Fruits^{27(+x)} mûrs (la peau et tout le reste, sauf les graines qui sont enlevées)^{(((0(+x)))} consommés crus^{(((27(+x)))} (frais^{0(+x)}) ou en confiserie⁽⁽⁽²⁷⁽⁺⁾⁾⁾ ; ils sont souvent picklés (marinés dans du vinaigre) ou conservés dans du sirop ; ils sont également transformés en confitures, sauces et gelées^{(((0(+x)))}. Herbe, aromate^{0(+x)}. Plante cultivée occasionnellement^{(((27(+x)))}.

Leur chair est douce et acidulée. Il est souvent cuit entier en compote ou confit. Il est également utilisé en pâtisserie et en cuisine, incorporé dans de la farce ou des sauces aigres-douces. Il peut également avoir un intérêt décoratif. Il est particulièrement apprécié séché ou confit dans divers pays d'Asie, en guise de friandise, d'ingrédient dans des plats locaux ou de décoration^{(((wiki)))}.



néant, inconnus ou indéterminés. néant, inconnus ou indéterminés.

- **Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):**



Par Archive, via Wikimedia Commons

- **Liens, sources et/ou références :**

- **Jardin! L'Encyclopédie** : https://nature.jardin.free.fr/1104/fortunella_margarita.html ;
- **Wikipedia** :
 - [https://fr.wikipedia.org/wiki/Kumquat_\(en_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Kumquat_(en_français)) ;
 - [https://en.wikipedia.org/wiki/Citrus_japonica_'Margarita'_\(source_en_anglais\)](https://en.wikipedia.org/wiki/Citrus_japonica_'Margarita'_(source_en_anglais)) ;
- ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Fortunella_margarita ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2813790 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=238> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" ([Citrus japonica cv maragarita], en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 140, par Louis Bubenicek) ;

dont biographie/références de ⁰"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Altschul, S.V.R., 1973, *Drugs and Foods from Little-known Plants. Notes in Harvard University Herbaria*. Harvard Univ. Press. Massachusetts. no. 1947 ; Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 227 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 477 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 383 (As Citrus japonica) ; Elevitch, C.R.(ed.), 2006, *Traditional Trees of the Pacific Islands: Their Culture, Environment and Use*. Permanent Agriculture Resources, Holualoa, Hawaii. p 265 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 220 ; French, B.R., 1986, *Food Plants of Papua New Guinea, A Compendium*. Asia Pacific Science Foundation p 292 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium*. p 103 ; Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China*. The Chinese University Press. p 501 ; Jardin, C., 1970, *List of Foods Used In Africa*, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 138 ; John, L., & Stevenson, V., 1979, *The Complete Book of Fruit*. Angus & Robertson p 169 ; J. Wash. Acad. Sci. 5:167, 170. 1915 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1798 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 116 ; Lorenzi, H., Bacher, L., Lacerda, M. & Sartori, S., 2006, *Brazilian Fruits & Cultivated Exotics*. Sao Paulo, Instituto Plantarum de Estudos da Flora Ltda. p 599 ; Lyle, S., 2006, *Discovering fruit and nuts*. Land Links. p 213 ; Morton, J. F., 1987, *Fruits of Warm Climates*. Wipf & Stock Publishers p 183 ; Mulherin, J., 1994, *Spices and natural flavourings*. Tiger Books, London. p 107 ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; PROSEA (Plant Resources of South East Asia) handbook, Volume 2, 1991, *Edible fruits and nut*. p 169 ; Purseglove, J.W., 1968, *Tropical Crops Dicotyledons*, Longmans. p 494 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 507 (Drawing) ; USDA, ARS, National Genetic Resources Program. Germplasm Resources Information Network - (GRIN). [Online Database] National Germplasm Resources Laboratory, Beltsville, Maryland. Available: www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/econ.pl (10 April 2000) ; Valder, P., 1999, *The Garden Plants of China*. Florilegium. p 251 ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 197