



74

nom vernaculaire	français	Kumquat
	créole	Koumkwat
	anglais	Kumquat
	espagnol	Naranja china
	allemand	Kumquat



origine	Chine du sud, Malaisie.
habitat	Le kumquat est cultivé en Asie (Chine, Japon), en Amérique, au Brésil, en Israël, en France (Provence et Corse) et à la Réunion. Il a été introduit en Europe au milieu du 19ème siècle, puis en Amérique du Nord à la fin du même siècle. Le kumquat s'hybride (se croise) facilement avec d'autres espèces d'agrumes. Ainsi on trouve : > le « calamondin » (kumquat x mandarine), > le « limequat » (kumquat x citronnier), > l'« orangequat » (kumquat x oranger).
type	1) Les différentes variétés de Kumquats comestibles : > <b>Kumquat Meiwa</b> « <i>Citrus Fortunella Crassifolia Swingle</i> » : Kumquat hybride supposé entre le kumquat Marumi et le kumquat Nagami. Le fruit, rond et au goût épicé et sucré, peut être confit ou mangé nature. > <b>Limequat Eustis</b> « <i>Citrus limequat</i> » : Hybride entre kumquat et lime (citron vert). Petits fruits jaunes excellents comme citron et dont la peau est comestible. Peut être utilisé comme le citron. > <b>Orangequat Centennial</b> « <i>Citrus orangequat</i> » : Hybride entre orange et kumquat. Arbre au feuillage et aux fruits panachés. Hybride donnant de petits fruits allongés juteux au goût d'orange et dont la peau croquante est comestible. > <b>Kumquat rond</b> « <i>Citrus fortunella japonica</i> » : Arbre épineux aux fruits ronds et doux. > <b>Kumquat long</b> « <i>Citrus fortunella margarita</i> » : C'est le kumquat le plus commun présent en Europe et Amérique du Nord. Sa hauteur peut atteindre 3 à 4 mètres. Il a des tiges fines, quelques épines et de petites feuilles vert foncé. 2) Les variétés d'ornement, fruits non comestibles : > Kumquat Hong Kong « <i>Citrus Fortunella Hindsii Swingle</i> », > Citrangequat 4 saisons « <i>Citrus Citrangequat</i> », > Kumquat panaché.

Son nom scientifique est « *Citrus Fortunella* ».

Les kumquats sont des arbres fruitiers (agrumes) de la famille des < Rutaceae >.

Le nom « kumquat » découle du cantonais < kin kü > (petit agrume d'or).

**fleur**

Floraison en été (Europe).

Fleur parfumée de couleur blanche pure.



**fructification** Récolte en avril (Europe)

**fruit kumquat.**

Petit fruit rond ou ovale de 2 à 5 cm de long, de couleur orangé. C'est le plus petit des agrumes.



**utilisations**

Le kumquat contient peu de pulpe : sa chair se divise en 5 ou 6 quartiers qui contiennent quelques gros pépins.

Généralement consommé frais avec la peau. Celle-ci, très mince, est tendre et plus douce que la chair acidulée.

Il peut donc être consommé en fruit de bouche ou être incorporé à une salade de fruits.

Le kumquat est aussi cuit entier : en compote, en chutney (Inde) ou confit.

Il sert à réaliser des confitures et de la marmelade.

Il est utilisé en pâtisserie - poché au sirop ou macéré dans du rhum (mousses, gâteaux, sorbet) et en cuisine, pour réaliser des sauces aigres - douces.

Il est particulièrement apprécié séché ou confit dans divers pays d'Asie : comme friandise, comme ingrédient dans des plats locaux ou en décoration.