

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

Identifiants : 1643/formar

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))  
Dernière modification le 20/09/2020

• **Classification/taxinomie :**

◦ Famille : Rutaceae ;

- **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 et/ou international(aux) :** kumquat, oval kumquat, nagami kumquat, oval cumquat , ovale Kumquat (de), Ovalekumquat (de) ;
- **Rusticité (résistance face au froid/gel) :** -10/-12 (-4 pour le fruit) ;



0μ (chair/pulpe et peauμ<~0,<~27

• **Note :** \*\*\*

- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :** Fruitμ0(+)<sub>μ</sub> (fruitsμ27(+)<sub>μ</sub> mûrsμ0(+)<sub>μ</sub> {chair/pulpe et peau} [nourriture/alimentμ{{{(dp\*)<sub>μ</sub> : crus27(+)<sub>μ</sub> {fraisμ0(+)<sub>μ</sub> ou cuitsμ{{{(dp\*)<sub>μ</sub>}}] comestibleμ0(+)<sub>μ</sub> ;

Fruitsμ27(+)<sub>μ</sub> mûrs (la peau et tout le reste, sauf les graines qui sont enlevées)μ{{{0(+)<sub>μ</sub> consommés crusμ{{{27(+)<sub>μ</sub> (fraisμ0(+)<sub>μ</sub> ou en confiserieμ{{{27(+)<sub>μ</sub> ; ils sont souvent picklés (marinés dans du vinaigre) ou conservés dans du sirop ; ils sont également transformés en confitures, sauces et geléesμ{{{0(+)<sub>μ</sub>. Herbe, aromateμ0(+)<sub>μ</sub>. Plante cultivée occasionnellementμ{{{27(+)<sub>μ</sub> ;



Précautions à prendre :

néant, inconnus ou indéterminés.

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

Par Archive, via Wikimedia Commons

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

- [https://en.wikipedia.org/wiki/Citrus\\_japonica\\_'Margarita'](https://en.wikipedia.org/wiki/Citrus_japonica_'Margarita') (source en anglais) ;

◦ **Jardin! L'Encyclopédie :** [https://nature.jardin.free.fr/1104/fortunella\\_margarita.html](https://nature.jardin.free.fr/1104/fortunella_margarita.html) ;

dont classification :

- ["The Plant List" \(en anglais\)](#) ;
- ["GRIN" \(en anglais\)](#) ;
- [INPI \(recherche. en anglais\)](#) ;

dont Google (recherche de/pour) "*Fortunella margarita*" : [pages](#), [images](#) | "*Kumquat*" : [pages](#) ;

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 "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 Estuados 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. <http://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](http://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*