



KUMQUAT

Fortunella japonica (Rutaceae)
Fortunella margarita (Rutaceae)
Fortunella obovata (Rutaceae)
Fruit frais, transformation



Description :

- **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.

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.

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 acariens (argentine).
- Complémentarité avec l'exploitation du combava.
- Pré-évaluation des procédés de transformation disponible.

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

Contraintes de quarantaine :

- Mouche des fruits (*Bactrocera* sp.).

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.

Quelques liens :

1. <http://plants.usda.gov/java/nameSearch>
2. <http://touslesfruits>
3. <http://saveursdumonde.net>

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.

COMPOSITION MOYENNE	
<i>Pour 100 g</i>	
Protéines :	0.9 g
Graisses :	0.1 g
Sucres :	16.43 g
Vitamines :	
. C	37.4 mg
. B1	0.08 mg
. B2	0.1 mg
. B3	0.5 mg

