



Kumquat

Fortunella japonica (Rutaceae)



Longane

Dimocarpus longan (Sapindaceae)



- Les kumquats 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. On compte trois principales variétés : Nagami, Marumi et Fukushu, introduites depuis 1990 à la Station de Pocquereux et diffusées chez les pépiniéristes.
- Les rendements observés à la Station 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 *Citrangue Troyer*. La productivité augmente significativement par l'usage du porte-greffe nanifiant *Poncirus trifoliata* var. *Flying Dragon*.

Attention, ces fruits sont des fruits hautement attractifs vis-à-vis de la mouche des fruits.

- Ce fruit est généralement consommé frais de la même manière que le litchi. La mise en conserve est aisée. Il peut également rentrer dans la composition de jus de fruits et de liqueurs.
- Les cultivars Biew Kiew, Homestead et Kohala ont été introduits depuis 1992 à la Station de Pocquereux, et possèdent un potentiel de production de 8 à 14 t/ha selon les variétés et les densités retenues (571 plants/ha, 3,5 m x 5 m, rabattement annuel à 2,5 m, incisions annulaires).
- Comme le litchi, il se positionne en tant que produit frais haut de gamme. Production de contre-saison pour l'hémisphère nord, très forte demande en Asie pour son autre nom : «Œil du Dragon»), ainsi que sur le marché néo-zélandais.