

L'ABC de l'édition ARGUMENTAIRE



TITRE CHAGA EN VRAI

COLLECTION
GUIDES NATURE

AUTEUR
ROGER LARIVIÈRE

PAGES
180

PARUTION
MAI 2017

PRIX
15\$

FORMAT
13 cm X 20 cm

ISBN
978-2-924691-07-6
978-2-924691-08-3 **EPUB**
978-2-924691-09-0 **PDF**

PRODUIT
977087

L'ABC DE L'ÉDITION
819 637 2400
info@abcdeledition.com
25, avenue Principale
Rouyn-Noranda (Québec) J9X 4N8

Diffusion et distribution
AGENCE DU LIVRE (ADL)
1 800 597-3116
4435 rue Ouimet, Sherbrooke (Québec) J1L 1Y4
commandes@adl.qc.ca

L'OUVRAGE

Le chaga, **champignon classé non comestible**, intrigue par son allure de charbon crevassé. Même si les Asiatiques, les Russes et les Scandinaves expérimentent ses bienfaits depuis fort longtemps, c'est Soljenitsyne, prix Nobel de littérature en 1970, qui l'a vraiment popularisé.

Depuis, la recherche a mis en évidence ses propriétés antivirales, anti-inflammatoires, antioxydantes, anticancéreuses, antidiabétiques et ses effets modulateurs du système immunitaire. Plusieurs organismes, dont l'Organisation mondiale du Commerce (OMC), la Food and Drug Association (FDA) et Santé Canada, le reconnaissent désormais comme produit de santé naturelle.

CHAGA EN VRAI, abondamment illustré, donne l'heure juste sur ce parasite du bouleau et expose les connaissances scientifiques actuelles sur le champignon, montrant ainsi que le NATUREL et le CHIMIQUE sont des alliés.

CHAGA EN VRAI vise à rassurer les consommateurs, de plus en plus nombreux, à informer les cueilleurs et à nuancer le discours des vendeurs.

SON CONTENU ADAPTÉ est accessible à trois types de lecteurs :

- ceux qui recherchent un ouvrage vulgarisé ;
- ceux qui possèdent des connaissances en biologie et en chimie ;
- ceux qui s'y connaissent bien en biochimie.

CHAGA EN VRAI donne des réponses précises à plusieurs questions :

1. Comment et quand cueillir le chaga ?
2. Comment l'apprêter et le conserver ?
3. Quels sont les effets potentiels de ses molécules thérapeutiques ?
4. Le chaga est-il aussi bon pour les chiens ?

L'AUTEUR

Biologiste, auteur et conférencier apprécié du grand public, **Roger Larivière** est spécialiste des plantes, des champignons et de l'écologie. Il a enseigné au Cégep de l'Abitibi-Témiscamingue jusqu'en 2010 et possède, depuis 2004, sa propre entreprise, Natur-AT. Il a publié *Les plantes de la forêt boréale* aux Éditions de l'Homme en 2007, puis les titres suivants à L'ABC de l'édition : *Les richesses d'un peuple : les Abitibiwinnik de Pikogan* (2013), *Champignons comestibles de la forêt boréale* (2013), *Plantes sauvages de la forêt boréale* (2014), *Oiseaux et plantes de la forêt boréale* (2015), *Plantes comestibles et médicinales de la forêt boréale et bienfaits du chaga* (2016).

COLLABORATRICE SCIENTIFIQUE

Isabel Desgagné-Penix, Ph. D. est professeure de biochimie à l'Université du Québec à Trois-Rivières (UQTR) depuis 2013. Après avoir obtenu un doctorat à la University of Texas à San Antonio (UTSA) en biologie moléculaire et cellulaire, elle a travaillé comme chercheuse postdoctorale en biochimie à l'Université de Calgary de 2008 à 2012. Ses recherches visent à comprendre la biochimie et la biosynthèse des métabolites spécialisés bioactifs (alcaloïdes, phénoliques, terpènes) produits par les plantes et les champignons.