



papier codé

Documentation client

Écrire pour le web



Graphisme



Web



Print

Papier Codé

N° SIRET 792 131 898 00027
Code APE 7410Z
Adresse 15 rue de Bretagne
17300 Rochefort

Téléphone 05 46 87 48 09 / 06 60 83 32 06
E-mail contact@papier-code.fr
Site www.papier-code.fr

GÉNÉRALITÉS

Écrire pour le web est un exercice un peu particulier : comment plaire à la fois aux lecteurs humains et aux robots des moteurs de recherche ?

Publier sur internet c'est avant tout pour être lu par des humains. Votre rédaction doit donc être agréable à lire, intéressante, structurée et sans faute, tout en respectant quelques règles de référencement.

Tout ce qui va suivre ne fait pas partie d'une recette magique qui va propulser votre page en première place dans les résultats. Beaucoup d'autres facteurs vont influencer cette position mais dites vous bien que le contenu textuel est la base d'un référencement.

Avant tout...

Commencez à rassembler des informations, **sondez vos clients, vos contacts, vos prospects, votre entourage**. Quels mots utilisent-ils lorsqu'ils parlent de vous, de vos services ou de vos produits ?

Écumez les pages web de la concurrence en testant sur un moteur de recherche un maximum de formulations différentes voir improbables. Visitez les pages proposées pour glaner des idées de rédaction, du vocabulaire, des manières de formuler.

Attention à respecter le droit d'auteur, il ne s'agit pas de copier/coller pour reprendre à son compte un extrait ou tout un article. Cette étape a pour but l'analyse et l'inspiration.

Un sujet par page

C'est une **règle très importante** : pour une question de logique et de cohérence vis-à-vis du lecteur et parcequ'il sera plus facile de se positionner dans les résultats d'une recherche si l'article en question répond précisément à la demande de l'internaute.

En pratique, **un sujet par page c'est un mot clé ou une expression principale** qui sert de base à la rédaction de l'article. Il sera utilisé plusieurs fois à des endroits stratégiques : titre principal, en gras/italique dans un paragraphe, etc...

Attention toutefois à ne pas abuser de la répétition, pour ne pas rendre la lecture désagréable aux humains et parce que les moteurs de recherche sont capables de déceler les abus.

Un sujet par page c'est aussi des mots clés et/ou expression secondaires, on parle de **champ lexical**, c'est à dire l'ensemble des mots qui se rapportent à un même thème : synonymes ou mots de la même famille, des contraires, des mots ayant un étroit rapport avec une notion, etc... Cette liste permet de donner une visibilité supplémentaire pour des recherches tournant autour du sujet principal.

Listez, regroupez et hiérarchisez ces mots ou expressions qui viendront compléter le sujet principal tout au long votre article.

Structurez votre article

Il est important de structurer et hiérarchiser un article pour **faciliter la recherche d'informations aux internautes ainsi que le traitement des moteurs de recherche**.

La longueur d'un texte n'est pas un critère de pertinence. Cependant, plus le texte va être long, plus vous allez pouvoir développer le champ lexical. Il sera également plus facile d'utiliser plusieurs fois les mêmes mots clés dans un texte long. Ainsi, 300 mots pour un article est un minimum conseillé.

Attention, ne cherchez pas non plus à en faire trop : évitez de rédiger la même idée de plusieurs façons différentes, éviter les hors sujets, etc...

Titre principal & introduction

Soignez le titre de l'article en insérant le mot clé principal et rédigez un premier paragraphe qui résume l'article complet avec les mots clés secondaires les plus significatifs :

- pour **retenir l'attention de l'internaute dès les premières lignes** : il s'attend à trouver des informations sur un sujet précis, encouragez le à continuer sa lecture ;
- ces éléments sont encapsulés dans un code HTML bien précis que **le moteur de recherche va identifier comme le titre et l'introduction**.

Créez des sections

Découpez l'article à l'aide de titres intermédiaires qui contiennent les mots clés secondaires :

- beaucoup d'internautes lisent les articles partiellement et souvent en diagonale en scannant de l'oeil votre article : **créez lui des points d'accroche** ;
- les moteurs de recherche donne **plus d'importance à des mots clés dans les titres intermédiaires que dans les paragraphes et utilisent les titres pour analyser la structure de l'article**.

Pour chaque section délimitée par un titre intermédiaire, soyez clair et concis. **Rédigez des phrases courtes regroupées dans plusieurs petits paragraphes** bien distincts. **Faites ressortir les éléments clés avec du gras, utilisez les listes et autres mises en exergue, illustrez avec des images, etc...** Cela aura pour effet de rendre la lecture plus agréable aux humains et, encore une fois, vous préparez le terrain aux moteurs de recherche.

Liens

Insérer des liens au coeur du texte vers d'autres pages de votre site, toujours sans en abuser, on parle ici de **maillage interne** :

- vers un article complémentaire ou qui vous semble intéressant pour l'internaute, vers un formulaire de contact, un produit, etc...
- en ajoutant un lien sur des mots qui correspondent au sujet de la page cible, vous renforcez la pertinence de cette dernière pour les moteurs de recherche.

CAS PRATIQUE

Imaginons que vous fabriquez et vendez des confitures artisanales...

Vous avez étudié ce qui est déjà présent sur le web et vous en déduisez que le plan du site pourrait ressembler à ça :

- Accueil (présentation de l'entreprise Bonneconfi, actualités, liens internes,...)
- Les fruits (présentation du jardin et des différents fruits cultivés)
- La fabrication (préparation, cuisson, mise en pot,...)
- Boutique en ligne
- Contact

Et prenons pour exemple la page "La Fabrication".

Les mots-clés

Vous fabriquez vos confitures de manière artisanale et cette page va présenter votre processus de création, de la récolte des fruits à la fermeture des pots. **Vous souhaitez donc positionner principalement cette page sur l'expression "Fabrication artisanale de confiture".**

Ensuite listez les **mots clés et expressions secondaires** : *confitures artisanales, fabrication française, fabriquée en France, cuisson traditionnelle, cuisson bassine en cuivre, confiture sans gélifiant, confiture fruits bio, confiture fruits rouges, confiture fraise, confiture framboise*, etc...

En détails :

- on y retrouve une **variante du sujet principal** "confitures artisanales" : les moteurs de recherche associent dans leur analyse des mots même si il ne sont pas directement l'un à côté de l'autre mais cela a plus d'impact si ils sont associés dans le texte ;
- le mot clé principal "artisanal" sous-entend "fabrication française", fabriquée en France", "cuisson traditionnelle", etc...
- d'un point de vue **technique** : "cuisson bassine en cuivre", "confiture sans gélifiant", etc...
- impossible de ne pas évoquer la matière première mais pas trop puisqu'une page lui est dédiée, cela va surtout servir à **faire des liens** : "confiture fruits bio" avec un lien la page de présentation du jardin, "confiture fruits rouges" avec un lien vers la famille du catalogue, "confiture fraise" avec un lien vers la fiche du catalogue, etc...

Page suivante, un exemple d'article sur la fabrication de confiture, notez bien que ce n'est pas notre spécialité et qu'il faudrait ajouter des photos pour illustrer !

EXEMPLE D'ARTICLE

(niveau 1) **Fabrication artisanale de confitures de fruits bio**

Les confitures artisanales Bonneconfi sont fabriquées en France, avec des fruits cultivés en bio ([lien vers la page Fruits](#)). La cuisson traditionnelle sans gélifiant et l'utilisation de produits naturels confèrent à nos confitures un goût unique et authentique.

(niveau 2) **La préparation des fruits**

Les fruits bio arrivés à maturité sont cueillis dans notre jardin ([lien vers la page Fruits](#)). Les petites baies écarlates, bleutées ou noires de jais, les framboises pourpres et les fraises parfumées sont ensuite équeutées avant d'être **mélangées avec du sucre de canne**.

Le temps de macération de cette préparation dépend des fruits et varie de 6 à 12 heures. Au bout de ce temps nous écrasons grossièrement les fruits avant de commencer la cuisson.

(niveau 2) **Une cuisson artisanale**

Les confitures de fruits rouges ([lien vers la famille du catalogue](#)) sont **cuites de manière traditionnelle dans des bassines en cuivre** de notre partenaire Baumaluet ([échange de lien avec le fabriquant](#)).

Cette fabrication artisanale évite l'ajout de gélifiant et donne à nos confitures un goût subtil, légèrement acidulé qui fera le régal des petits et des grands au petit déjeuner ou à l'heure du traditionnel goûter.

Il faut savoir que :

- après cuisson, **une confiture doit contenir 60% de sucre au minimum**, en dessous il ne s'agit pas d'une confiture et sa conservation n'est pas assurée ;
- plus vous cuisez vite les fruits, plus vous préservez les arômes.

(niveau 2) **La mise en pots**

Une fois cuite, la confiture est versée, encore bouillante, dans les pots à couvercle. Les pots sont alors bien refermés et retournés aussitôt afin de créer la stérilisation sous le couvercle.

Étiquetés et datés **les pots de confiture artisanale** ([lien vers le catalogue](#)) **doivent être conservés à l'abri de la lumière, au sec**. Une fois ouvertes, les confitures seront, idéalement, gardées au frais et mangées rapidement.