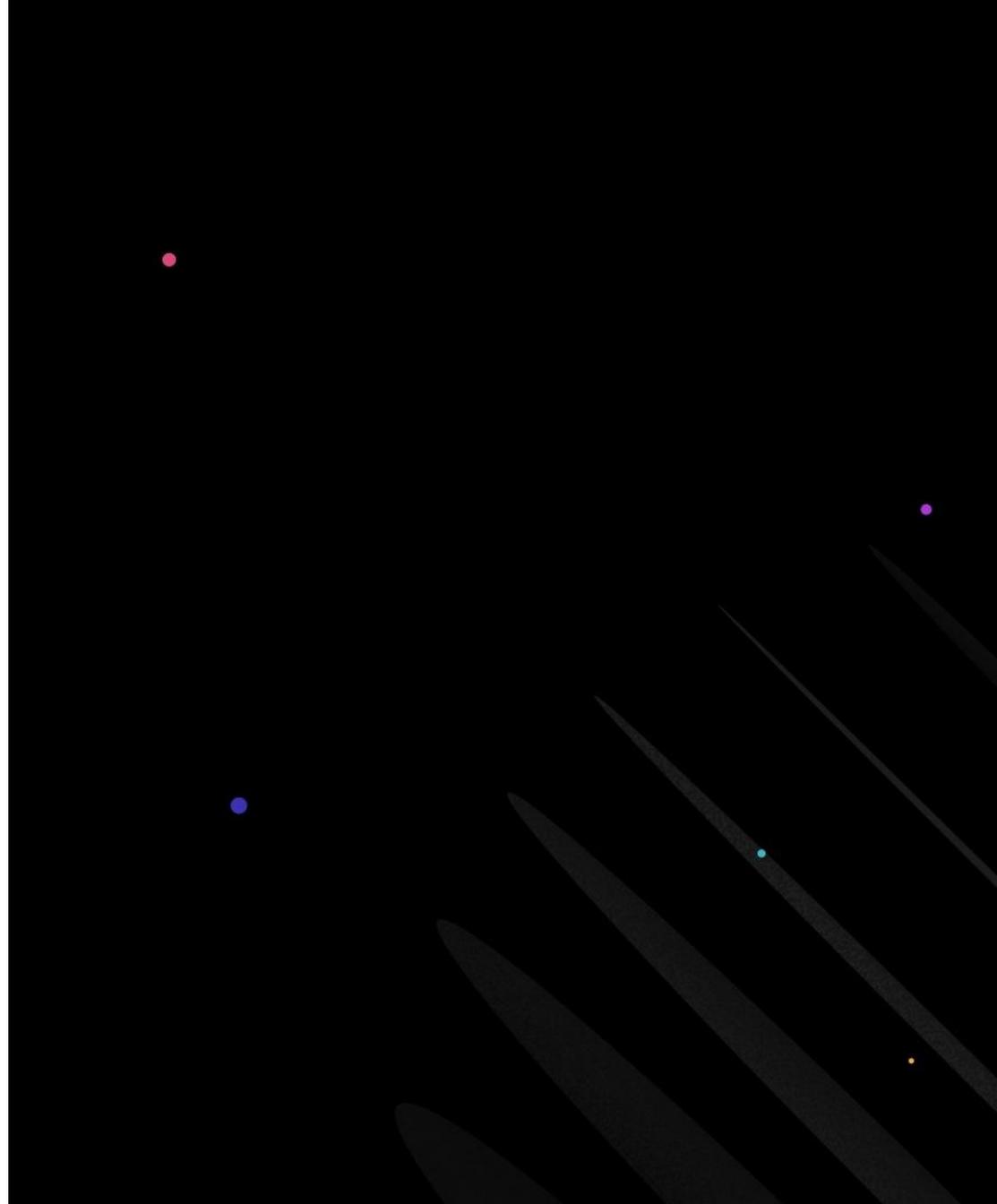


R3.06 - Référencement

SEO

RAMOS Adriana
DIEP Angelyn
DIALLO Saliou

S3C



01

Thématique :
Nourriture (recettes) de
la région
Auvergne-Rhône-Alpes

Notre Thématique :
Nourriture (recettes) de la région
Auvergne-Rhône-Alpes

Lien de notre site internet:

<https://aurarecettes.wordpress.com/>

02

Persona

Vous pouvez voir ci dessous notre persona. Et voici, aussi le lien :

<https://www.hubspot.fr/make-my-persona?persona=-NEKvX7wo9qk6W0F3sbu>

Pierre



Intitulé de poste
Promoteur

Âge
Entre 25 et 34 ans

Niveau d'études
Master ou diplôme équivalent

Réseaux sociaux



Secteur d'activité
Immobilier

Taille de l'entreprise
201 à 500 salariés

Moyen de communication préféré

- Face à face
- Téléphone
- E-mail

Outils nécessaires au quotidien

- Système de gestion et de comptabilité
- Tableaux de bord de données commerciales
- Logiciel de facturation
- Outil de gestion de projet

Responsabilités

fournir l'argent pour construire les batiments

Objectifs

- s'instruire en recettes de sa région
- apprendre à cuisiner

Sources d'information

Conférences

Principaux défis

- Communications et relations avec les clients

Leviers

- il s'attend à retrouver des recettes de sa région, faciles à réaliser.
- Des photos des recettes réalisés

Freins

- La difficulté
- que les recettes soient mal ou pas assez expliquées

03

Mots-clés

définir des mots-clés pour chaque page

Tableau de mots clés

| Requête | Type de mot-clé | Volume de recherche (Google Ads) | Concurrence (Google Ads) | Nombre de résultats (Google) | 3 premiers sites/pages positionnés | Intention de recherche |
|---|---|----------------------------------|---------------------------|------------------------------|--|---|
| <i>(ex: déguisement Spiderman 4 ans)</i> | <i>(ex: Principal/Secondaire)</i> | <i>(ex: 1000/10000)</i> | <i>(ex: Faible/Forte)</i> | <i>(ex: 615 000)</i> | <i>(ex: Wikipédia, Cdiscount, Fnac)</i> | <i>(ex: Information (conseil) / Navigation (liste) / Commercial (landing page / Transactionnel(fiche produit...))</i> |
| recettes Auvergne, recettes Auvergne-Rhone-Alpes, recette Auvergne, recette Auvergne-Rhone-Alpes, | Principal (recettes auvergne) | 100-1k | Faible | 17 500 000 | cuisineaz.com auvergne-centrefrance.com recettes.de | Information |
| recette Auvergne Recettes Rhône Recettes Alpes recettes Auvergne recette Rhône recette Alpes | Principal (recette auvergne) Secondaire (recette alpes) | 100 – 1 k 10 – 100 | Faible Faible | 13 700 000 31 400 000 | cuisineaz.com chefsimon.com auvergne-centrefrance.com elle.fr cuisineaz.com france-montaignes.com | Information/Navigation Information/Navigation |
| cuisine Auvergne, cuisine Rhône, cuisine Alpes, repas Auvergne repas rhone,repas rhône, repas Alpes | Secondaire (cuisine rhône) Secondaire(cuisine Alpes) | 10-100 10-100 | Elevé Faible | 57 300 000 43 800 000 | but-cuisines.fr cuisineaz.com marieclaire.fr Wikipédia.org routard.com alpesmagazine.com | commercial/Information/Navigation Information |

04

Idées de contenus

Poser les bonnes questions

Idées de contenus

Nos idées de contenus :

- Comment réaliser des recettes d'Auvergne facilement ?
- Quelles sont les spécialités culinaires de la région Auvergne-Rhône-Alpes ?
- Quelles sont les recettes de cuisine les plus connues du Rhône ?

05

Structure de contenus

Utiliser la bonne organisation.

Structure de contenus

- **Analyse des concurrents principaux qui se positionnent sur nos mots-clés.**
 - CUISINEAZ (<https://www.cuisineaz.com/diaporamas/meilleures-recettes-auvergnates-464/interne/1.aspx>)
 - auvergne-centrefrance.com
 - Pairy (<https://www.pairy.fr/post/top-10-des-specialites-a-deguster-en-auvergne-rhone-alpes>)

- **Les sous-parties que l'on peut écrire sur chaque page de contenu.**
 - Sous partie question:** Comment réaliser des recettes d'Auvergne facilement ?
 - Préparation de pâtes à la crème et bleu d'Auvergne
 - Acheter les bons ingrédients

 - Sous partie question:** Quelles sont les spécialités culinaires de la région Auvergne-Rhône-Alpes ?
 - Potée auvergnate
 - Pâtes à la crème et bleu d'Auvergne
 - Truffade
 - Le Saint-Nectaire
 - Crème de marrons

 - Sous partie question:** Quelles sont les recettes de cuisine les plus connues du Rhône ?
 - Bugnes lyonnaises
 - Gâteau de foies de volaille

06

Sémantique

Utiliser les bons mots.

Sémantique

A partir de nos mots-clés et de nos 3 idées de contenus, nous avons identifié les termes que l'on peut placer sur chaque page de contenu. Pour nous différencier, nous avons en plus, identifier un mot que nous ne retrouvions pas chez nos concurrents. Les voici :

- Ail
- Jambon
- Traditionnel

- + Rhum
- + Authentique

07

Rédaction de contenus SEO

Ecrire pour le persona et pour Google.

Quelles sont les spécialités culinaires de la région Auvergne-Rhône-Alpes ?

La région Auvergne-Rhône-Alpes est connue pour ses nombreuses spécialités culinaires. Parmi elles, on retrouve la potée auvergnate, les pâtes à la crème et bleu d'Auvergne, la truffade ou encore le Saint-Nectaire. La crème de marrons est également une spécialité très appréciée dans cette région.

Potée auvergnate

La potée auvergnate est un plat traditionnel de la région Auvergne. Elle est composée de légumes et de viande, généralement du porc, cuits lentement dans une marmite. La potée auvergnate se sert généralement avec du pain et du vin rouge.

Ingrédients

- 1 kg de légumes (potiron, navets, carottes, choux)
- 500 g de viande (porc, veau, bœuf)
- 1 oignon
- 1 bouquet garni (thym, laurier)
- 1 litre d'eau
- Sel, poivre

Préparation

1. Éplucher les légumes et les couper en morceaux.
2. Couper la viande en cubes.
3. Faire revenir l'oignon dans une marmite.
4. Ajouter les légumes et la viande.
5. Ajouter le bouquet garni, l'eau et assaisonner.
6. Laisser cuire à feu doux pendant 2 à 3 heures.

Mets et vins à accorder

La potée auvergnate se sert généralement avec du pain et du vin rouge.

La potée auvergnate est un plat traditionnel de la région. Elle se compose généralement de lardons, de choux et de pommes de terre. Ce plat est souvent servi avec du pain et du fromage.

Pâtes à la crème et bleu d'Auvergne

Les pâtes à la crème et bleu d'Auvergne sont également un plat traditionnel de la région. Ce plat est composé de pâtes, de crème fraîche et de bleu d'Auvergne. Il est souvent servi avec du pain et du fromage.

Truffade

La truffade est un plat composé de pommes de terre et de fromage. Ce plat est traditionnellement servi avec du pain et du fromage.

Le Saint-Nectaire

Le Saint-Nectaire est un fromage typique de la région Auvergne-Rhône-Alpes. Il est généralement servi avec du pain et du fromage.

Crème de marrons

La crème de marrons est une spécialité de la région. Elle se compose de crème fraîche, de sucre et de marrons. Cette crème est souvent servie avec du pain et du fromage.

Comment réaliser des recettes d'Auvergne facilement ?

L'Auvergne est une région célèbre pour ses plats typiques et savoureux. Les pâtes à la crème et bleu d'Auvergne en font partie. Voici comment les préparer facilement.

Préparation de pâtes à la crème et bleu d'Auvergne

Les pâtes à la crème et bleu d'Auvergne sont un plat typique de la région. Pour les préparer, vous aurez besoin de :

250 g de pâtes (penne, farfalle ou autres)

150 g de bleu d'Auvergne

30 cl de crème fraîche épaisse

3 cuillères à soupe d'huile d'olive

Sel, poivre

<p>Préparation : </br/>

Faites cuire les pâtes al dente selon les indications du paquet. Pendant ce temps, émiettez le bleu d'Auvergne. Égouttez les pâtes et versez-les dans un plat allant au four.

Ajoutez l'huile d'olive, la crème fraîche, le fromage émietté et mélangez bien.

Salez et poivrez selon votre goût.

Enfournez le plat 10 minutes à 200°C.

Servez chaud avec un peu de pain.</p>

Acheter les bons ingrédients ? </h2>

Pour réaliser une recette typique auvergnate, il est important d'utiliser les bons ingrédients. Vous trouverez le bleu d'Auvergne en supermarché ou dans des boutiques spécialisées.
</p>

<h1>Les recettes de cuisine les plus connues du Rhône</h1>

<p>Le Rhône est une région riche en culture et en gastronomie. La cuisine du Rhône est célèbre dans le monde entier pour ses plats savoureux et ses nombreuses spécialités. Parmi les recettes de cuisine les plus connues du Rhône, on retrouve les bugnes lyonnaises, le gâteau de foie de volaille et la tarte aux pralines.</p>

<h2>Bugnes lyonnaises</h2>

<p>Les bugnes lyonnaises sont une spécialité culinaire typique de la ville de Lyon. Ce sont des beignets légers et moelleux, généralement fourrés à la crème pâtissière ou au chocolat. Les bugnes lyonnaises sont traditionnellement servies à la Chandeleur, mais on peut les déguster toute l'année !</p>

<h2>Gâteau de foie de volaille</h2>

<p>Le gâteau au foie de volaille est une spécialité du Rhône qui date du Moyen Âge. Il s'agit d'une pâte à base de farine, de lait et d'œufs, fourrée avec du foie gras et des morceaux de volaille. Ce gâteau est souvent servi lors des fêtes et des grandes occasions.</p>

<h2>Tarte aux pralines</h2>

<p>La tarte à la praline est un dessert typiquement rhônalpin. Elle se compose d'une pâte sucrée à base de beurre, de farine et d'œufs, fourrée avec une crème pâtissière aromatisée à la praline. Ce dessert est délicieux et très apprécié des amateurs de bonnes tables !</p>

08

Ajout des médias

Comment mettre en valeur mon contenu ?

Ajout des médias

Image à la une :

- Potée auvergnate:



Photo dans l'article :



Ajout des médias

Vidéo :

- Pâtes à la crème et bleu d'auvergne:

<https://www.youtube.com/watch?v=mLs0Azcttg8>

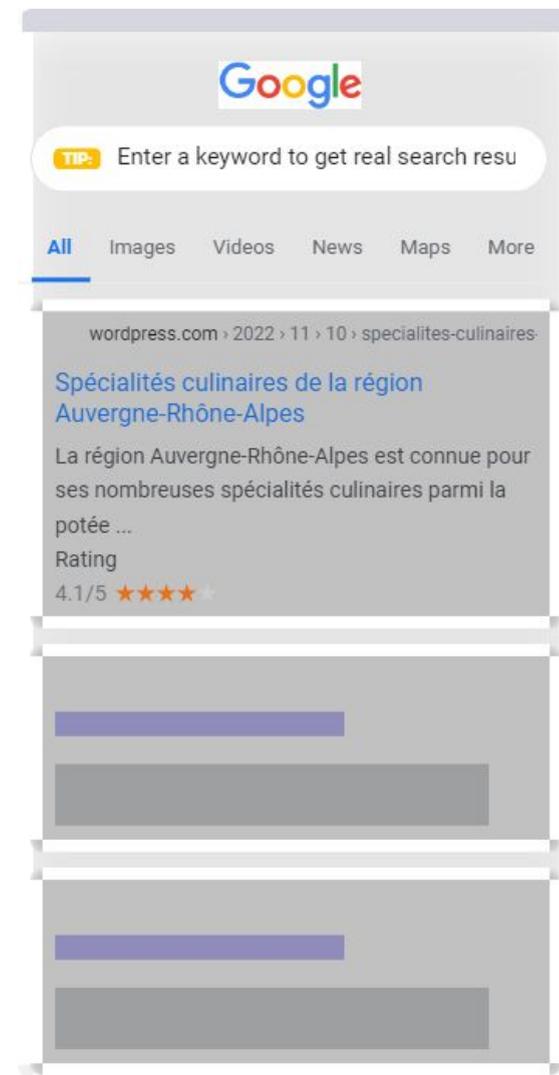
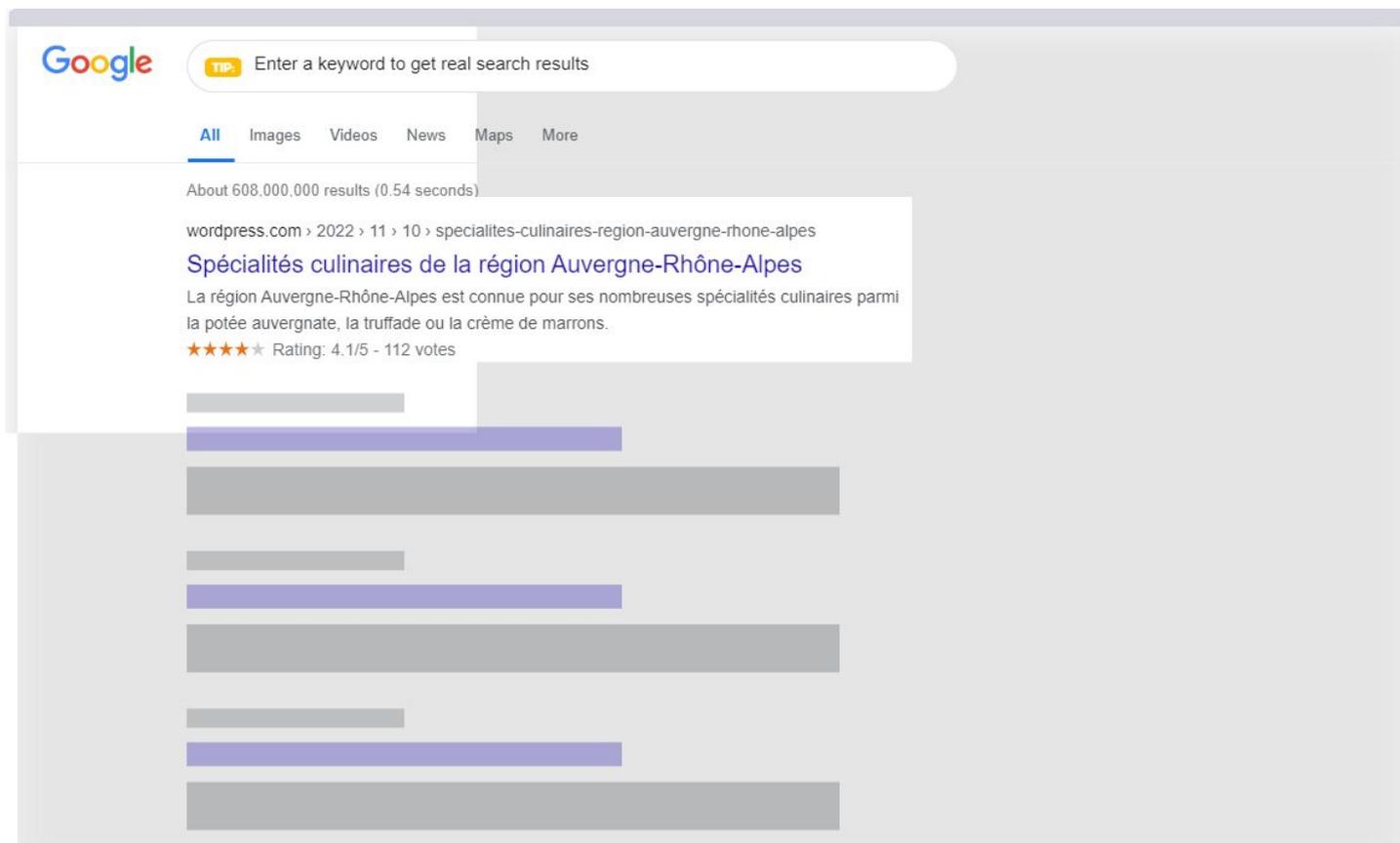


09

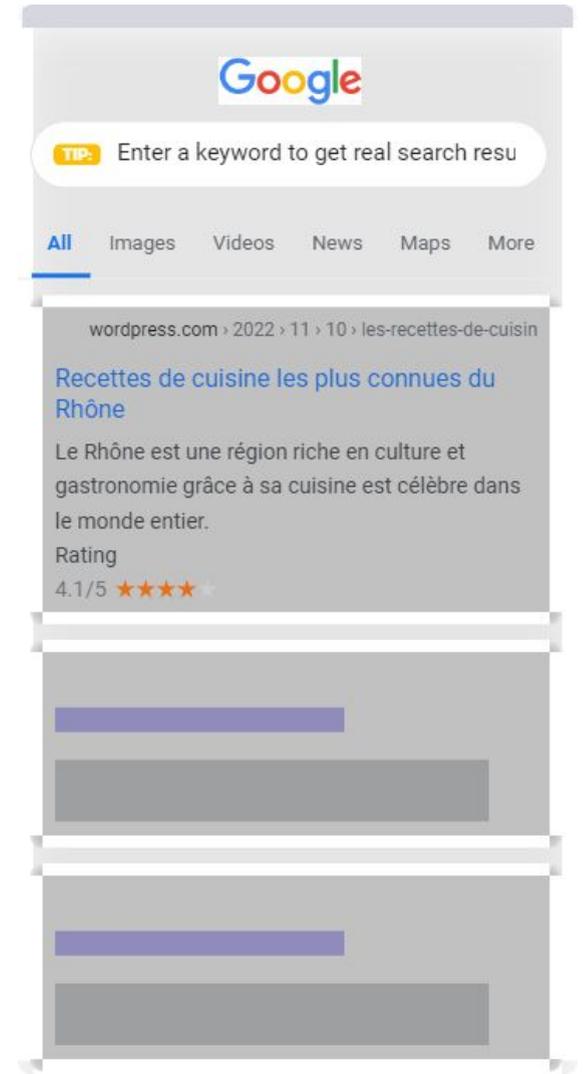
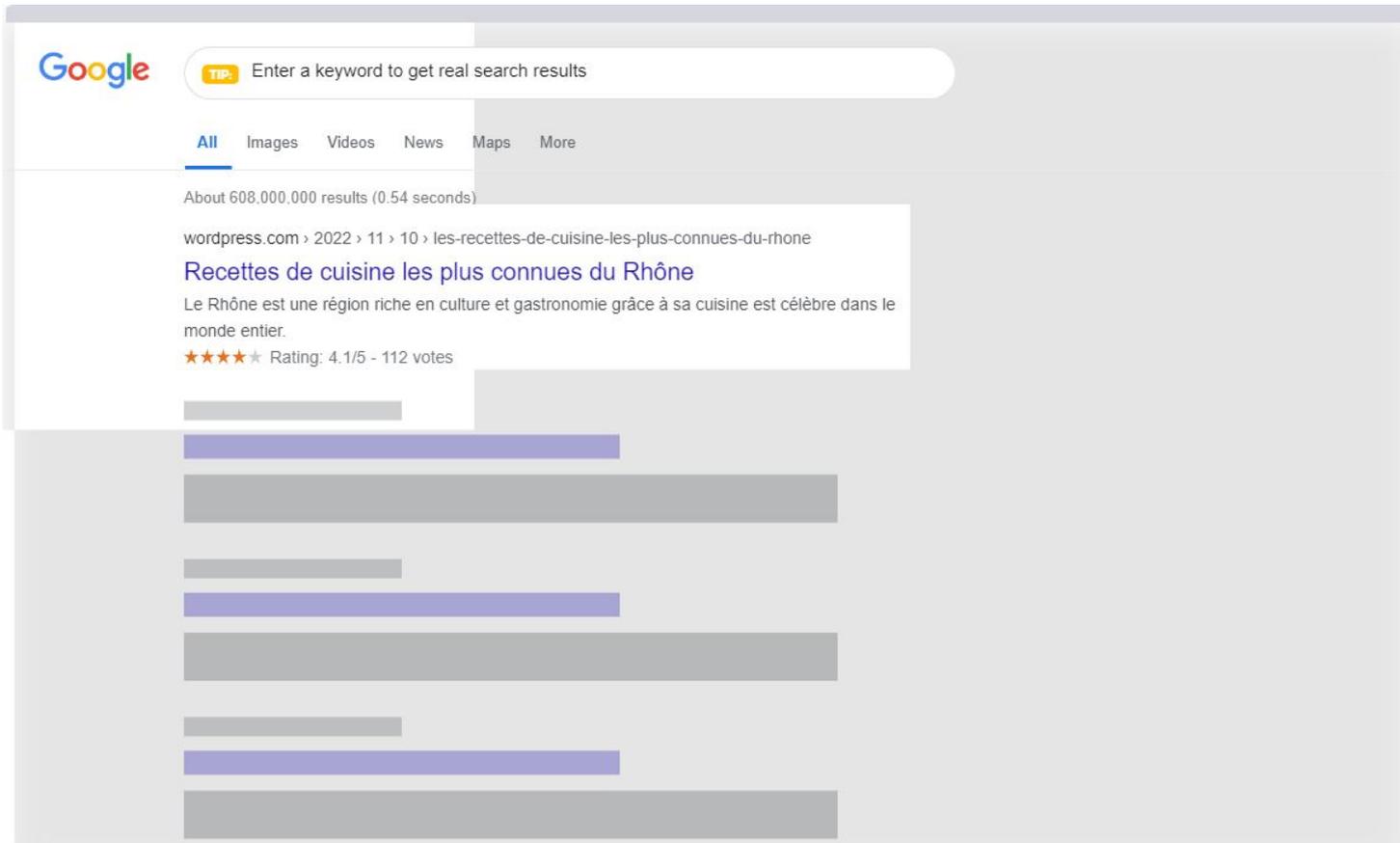
Préparation de la mise en ligne

Qu'est-ce que les internautes voient avant de consulter ma page ?

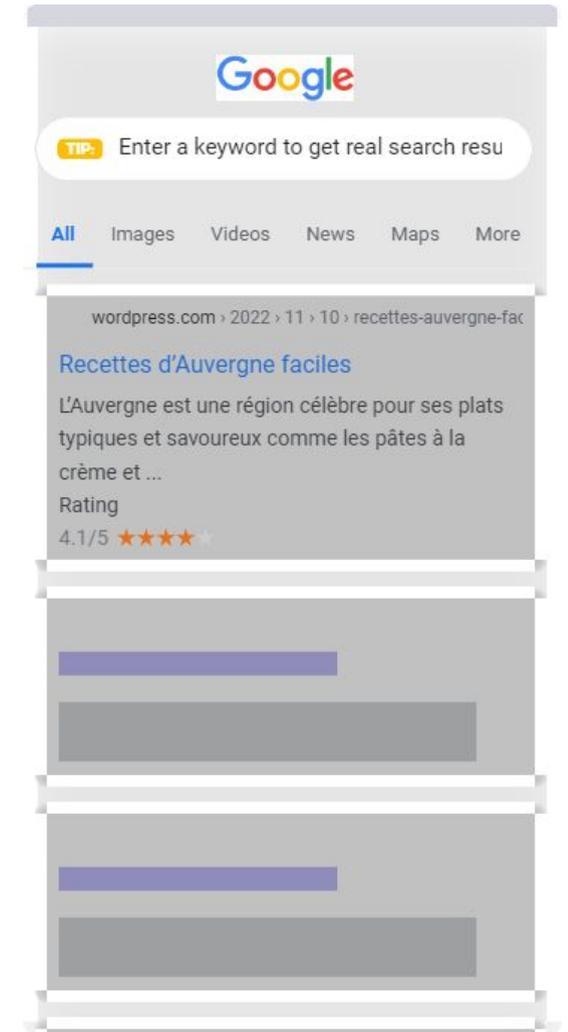
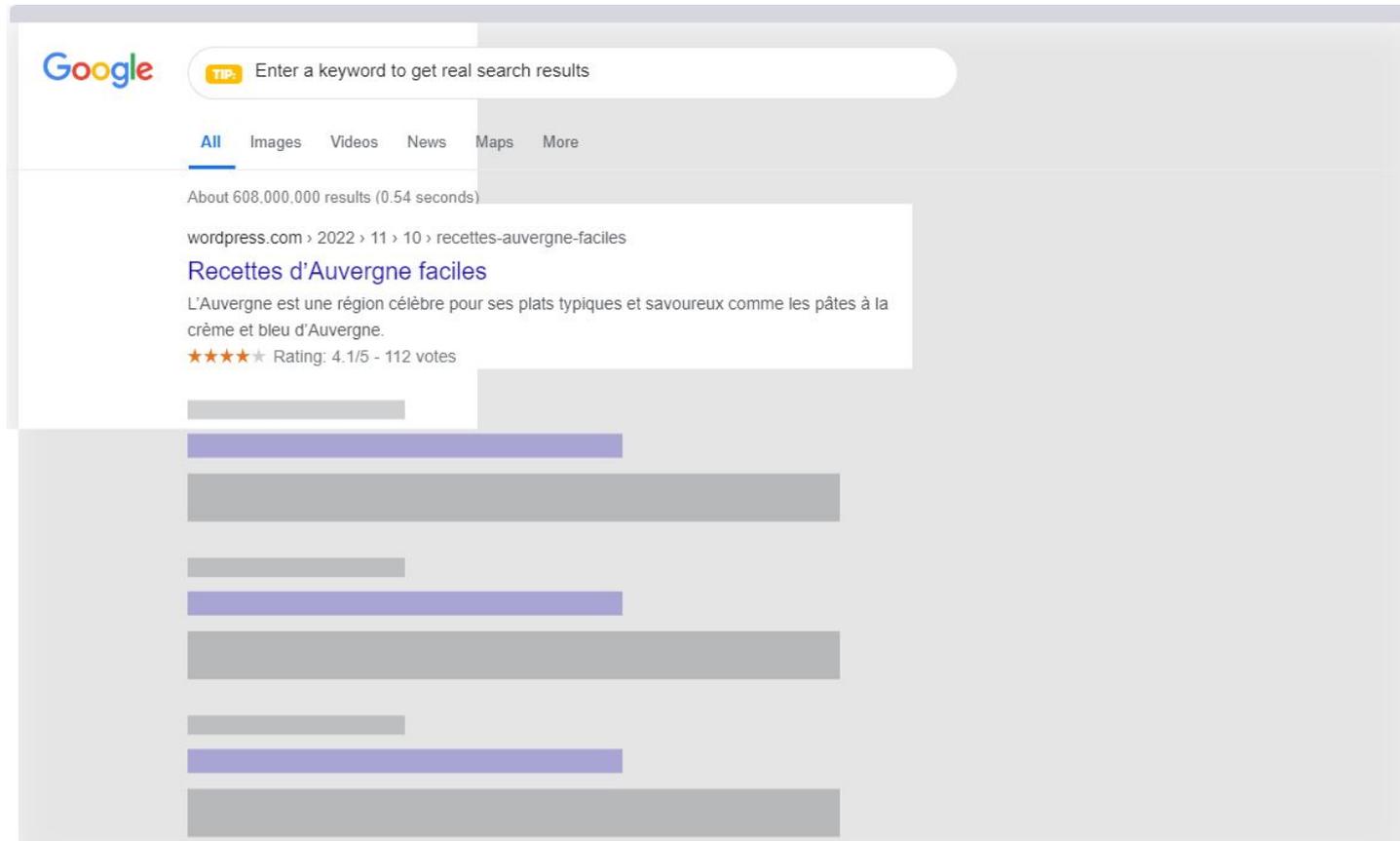
Préparation de la mise en ligne



Préparation de la mise en ligne



Préparation de la mise en ligne



10

Accès à la page

Comment accède-t-on à ma page ?

Accès à la page

Page d'accueil : <https://aurarecettes.wordpress.com/>

Quelles sont les spécialités culinaires de la région Auvergne-Rhône-Alpes ? :

<https://aurarecettes.wordpress.com/2022/11/10/specialites-culinaires-region-auvergne-rhone-alpes/>

Les recettes de cuisine les plus connues du Rhône :

<https://aurarecettes.wordpress.com/2022/11/10/les-recettes-de-cuisine-les-plus-connues-du-rhone/>

Comment réaliser des recettes d'Auvergne facilement ? :

<https://aurarecettes.wordpress.com/2022/11/10/recettes-auvergne-faciles/>

11

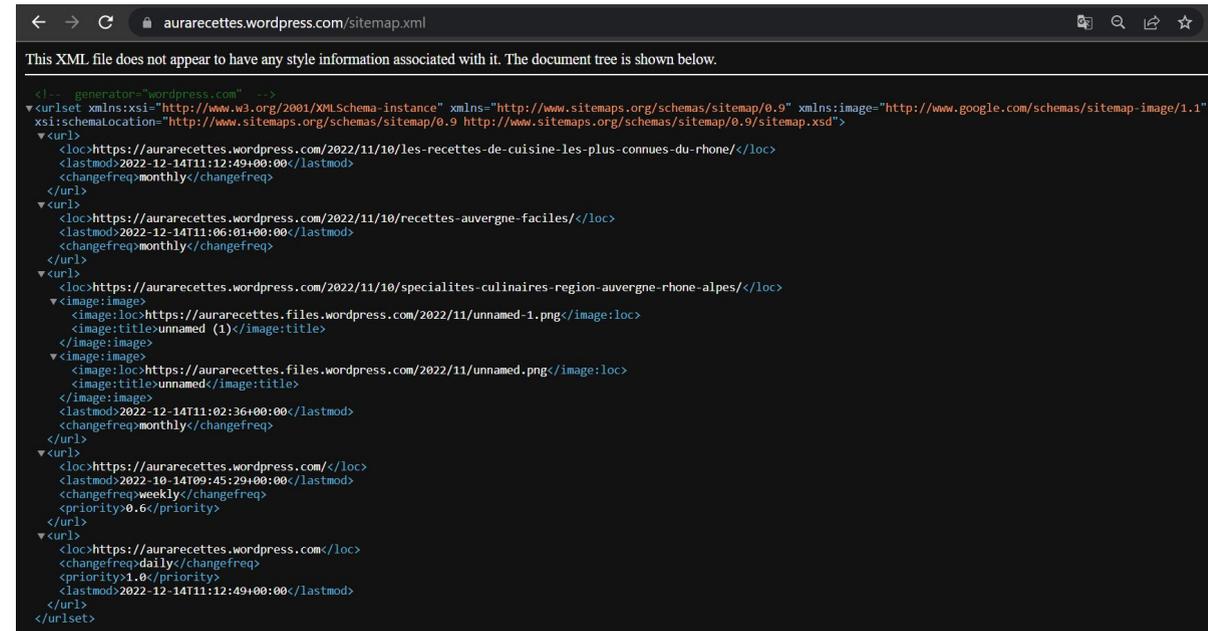
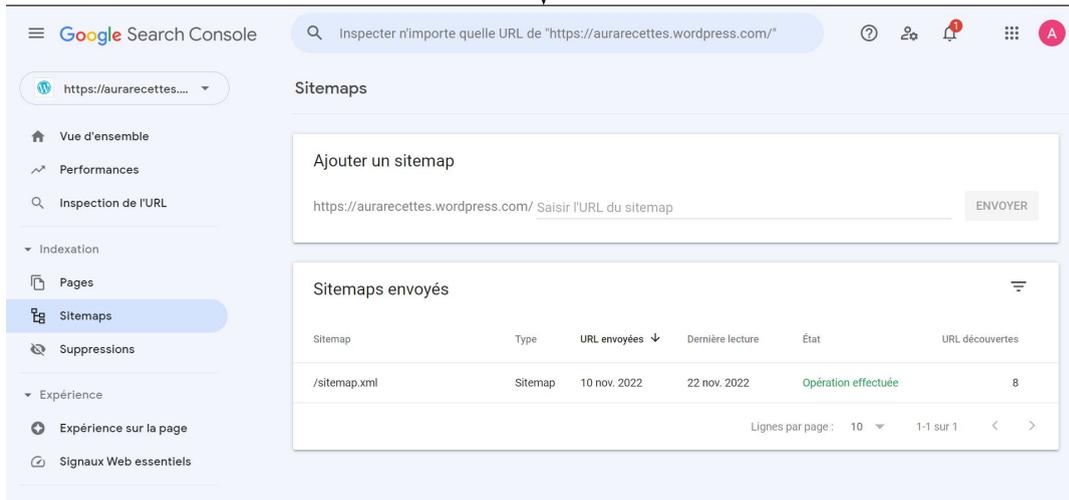
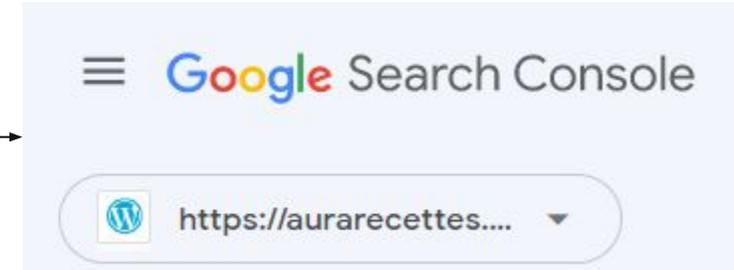
Envoi de la page à Google

Comment diffuser sa page auprès de Google ?

Envoi de la page à Google

Ci-dessous, les étapes fait avec Google Search Console :

- Indexation de notre site
- Fichier Sitemap du site AURA Recettes
- Envoi de notre fichier Sitemap de notre site



Envoi de la page à Google

Notre fichier robots.txt ne permet pas d'indexer des pages dans Google

Notre balise META "robots" ne nous indique pas si on peut ou non indexer des pages dans Google.



```
view-source:https://aurarecettes.wordpress.com
Renvoi à la ligne automatique
1 <!DOCTYPE html>
2 <html lang="fr-FR">
3 <head>
4   <meta charset="UTF-8" />
5   <meta name="viewport" content="width=device-width, initial-scale=1" />
6   <meta name="robots" content="max-image-preview:large" />
7   <meta name="google-site-verification" content="xvmWsgV-Yvps3Y6dPCDTeBY4FRXCH41bYVYjTV10" />
8   <title>AURA Recettes #8211; Voici un site qui vous fait découvrir les recettes de la région Auvergne-Rhône-Alpes</title>
9   <link rel="dns-prefetch" href="//s0.wp.com" />
10  <link rel="dns-prefetch" href="//wordpress.com" />
11  <link rel="dns-prefetch" href="//s.pubmne.com" />
12  <link rel="dns-prefetch" href="//x.bidswitch.net" />
13  <link rel="dns-prefetch" href="//static.criteo.net" />
14  <link rel="dns-prefetch" href="//ib.adnxs.com" />
15  <link rel="dns-prefetch" href="//aax.amazon-adsystem.com" />
16  <link rel="dns-prefetch" href="//bidder.criteo.com" />
17  <link rel="dns-prefetch" href="//cas.criteo.com" />
18  <link rel="dns-prefetch" href="//gum.criteo.com" />
19  <link rel="dns-prefetch" href="//ads.pubmatic.com" />
20  <link rel="dns-prefetch" href="//gads.pubmatic.com" />
21  <link rel="dns-prefetch" href="//tpc.googlesyndication.com" />
22  <link rel="dns-prefetch" href="//ad.doubleclick.net" />
23  <link rel="dns-prefetch" href="//googleads.g.doubleclick.net" />
24  <link rel="dns-prefetch" href="//www.googletagservices.com" />
25  <link rel="dns-prefetch" href="//cdn.switchadhub.com" />
26  <link rel="dns-prefetch" href="//delivery.g.switchadhub.com" />
27  <link rel="dns-prefetch" href="//delivery.swid.switchadhub.com" />
28  <link rel="dns-prefetch" href="//a.teads.tv" />
29  <link rel="dns-prefetch" href="//prebid.media.net" />
30  <link rel="dns-prefetch" href="//adservice-us.adtech.advertising.com" />
31  <link rel="dns-prefetch" href="//fastlane.rubiconproject.com" />
32  <link rel="dns-prefetch" href="//prebid-server.rubiconproject.com" />
33  <link rel="dns-prefetch" href="//hb-api.omnitagjs.com" />
34  <link rel="dns-prefetch" href="//mtrx.go.sonobi.com" />
35  <link rel="dns-prefetch" href="//apex.go.sonobi.com" />
36  <link rel="dns-prefetch" href="//u.openx.net" />
37  <link href="https://fonts.gstatic.com" crossorigin rel="preconnect" />
38  <link rel="alternate" type="application/rss+xml" title="AURA Recettes &raquo; Flux" href="https://aurarecettes.wordpress.com/feed/" />
39  <link rel="alternate" type="application/rss+xml" title="AURA Recettes &raquo; Flux des commentaires" href="https://aurarecettes.wordpress.com/comments/feed/" />
40  <script type="text/javascript">
41    /*  */
42    function addLoadEvent(func) {
43      var oldonload = window.onload;</pre></div><div data-bbox="454 148 987 545" data-label="Code-Block"><pre>← → ↻ 🔒 aurarecettes.wordpress.com/robots.txt
# If you are regularly crawling WordPress.com sites, please use our firehose to receive real-time push updates instead.
# Please see https://developer.wordpress.com/docs/firehose/ for more details.

Sitemap: https://aurarecettes.wordpress.com/sitemap.xml
Sitemap: https://aurarecettes.wordpress.com/news-sitemap.xml

User-agent: *
Disallow: /wp-admin/
Allow: /wp-admin/admin-ajax.php
Disallow: /wp-login.php
Disallow: /wp-signup.php
Disallow: /press-this.php
Disallow: /remote-login.php
Disallow: /activate/
Disallow: /cgi-bin/
Disallow: /mshots/v1/
Disallow: /next/
Disallow: /public.api/

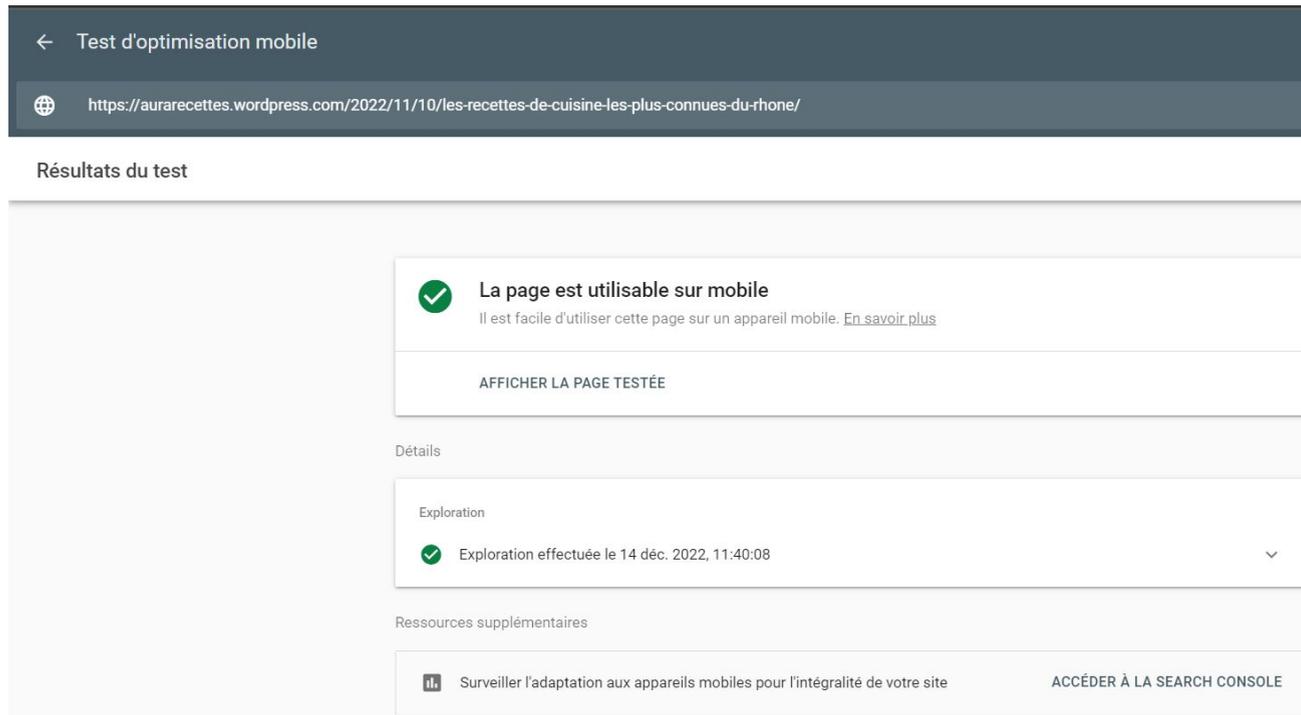
# This file was generated on Wed, 14 Dec 2022 10:37:48 +0000</pre></div><div data-bbox="978 952 993 970" data-label="Page-Footer"><p>29</p></div>
```

12

Optimisations techniques

Que faut-il corriger ?

Optimisations techniques

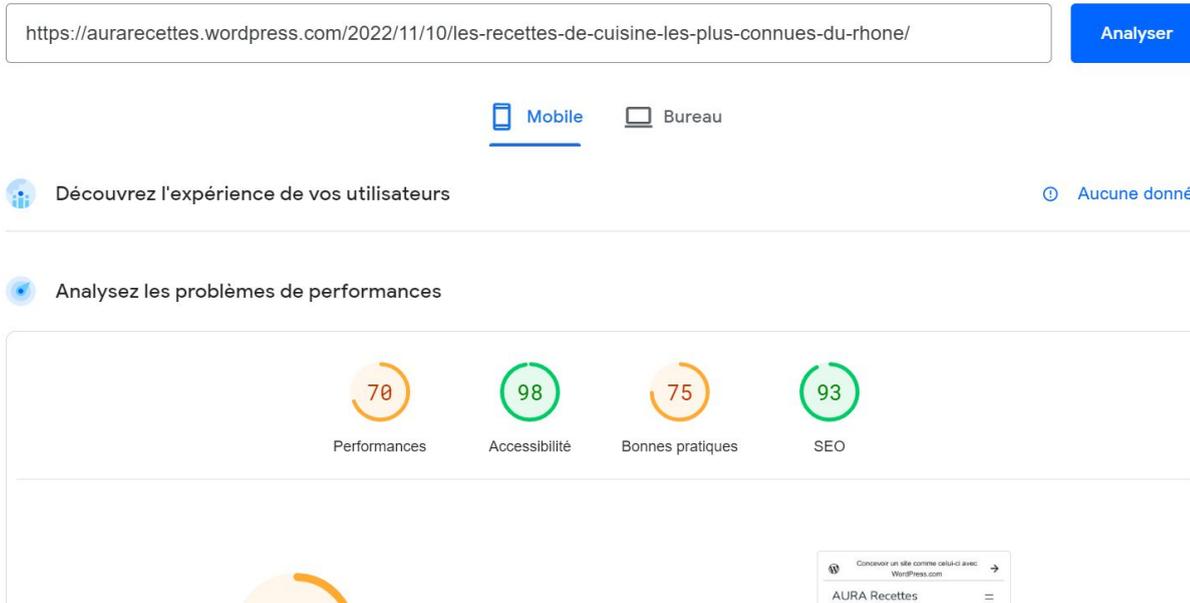


The screenshot shows the 'Test d'optimisation mobile' interface in Google Search Console. At the top, there is a navigation bar with a back arrow and the text 'Test d'optimisation mobile'. Below this is a URL bar showing the address: 'https://aurarecettes.wordpress.com/2022/11/10/les-recettes-de-cuisine-les-plus-connues-du-rhone/'. The main content area is titled 'Résultats du test' and contains a large green checkmark icon next to the text 'La page est utilisable sur mobile'. Below this, a smaller line of text reads 'Il est facile d'utiliser cette page sur un appareil mobile. [En savoir plus](#)'. A button labeled 'AFFICHER LA PAGE TESTÉE' is positioned below the text. Underneath, a 'Détails' section is visible, containing a sub-section 'Exploration' with a green checkmark and the text 'Exploration effectuée le 14 déc. 2022, 11:40:08'. At the bottom, a 'Ressources supplémentaires' section includes a link with a Search Console icon: 'Surveiller l'adaptation aux appareils mobiles pour l'intégralité de votre site' and a button labeled 'ACCÉDER À LA SEARCH CONSOLE'.

Oui, la page est compatible mobile.
(ci-contre, la capture d'écran du résultat
fait sur
[hps://search.google.com/test/mobile-fri
endly?hl=fr](https://search.google.com/test/mobile-friendly?hl=fr))

Lien du résultat :
[https://search.google.com/test/mobile-frien
dly/result?id=jpHnEI168TZJHT7sMzZC7g](https://search.google.com/test/mobile-friendly/result?id=jpHnEI168TZJHT7sMzZC7g)

Optimisations techniques



Grâce au site :

<https://pagespeed.web.dev/>, nous avons utilisé le même lien précédemment, et voici le score mobile que nous avons eu (capture d'écran se trouvant ci-contre).

Le lien du score :

<https://pagespeed.web.dev/report?url=https%3A%2F%2Faurarecettes.wordpress.com%2F2022%2F11%2F10%2Fles-recettes-de-cuisine-les-plus-connues-du-rhone%2F>

Optimisations techniques

Ci-dessous, 3 exemples précis d'amélioration du score mobile :

- Pour les couleurs d'arrière-plan et de premier plan
- Les liens ne peuvent pas être explorés
- Réduisez le travail du thread principal

▲ Les couleurs d'arrière-plan et de premier plan ne sont pas suffisamment contrastées

Un texte faiblement contrasté est difficile, voire impossible à lire pour de nombreux utilisateurs. [En savoir plus](#)

Éléments non conformes

```
10 novembre 2022
<time datetime="2022-11-10T09:22:10+01:00" class="wp-block-latest-posts__post-date">
</time>
<div class="wp-elements-b2baf4e3187a555f529161fda8d95b30 wp-block-group alignfull has-..." style="border-
style:none;border-width:0px;padding-top:80px;padding-bottom:80px">
  ABOUT THE BLOG Meraki is a travel blog theme designed to document your adventu...
</div>
10 novembre 2022
<time datetime="2022-11-10T09:21:40+01:00" class="wp-block-latest-posts__post-date">
</time>
<div class="wp-elements-b2baf4e3187a555f529161fda8d95b30 wp-block-group alignfull has-..." style="border-
style:none;border-width:0px;padding-top:80px;padding-bottom:80px">
  ABOUT THE BLOG Meraki is a travel blog theme designed to document your adventu...
</div>
10 novembre 2022
<time datetime="2022-11-10T09:12:51+01:00" class="wp-block-latest-posts__post-date">
</time>
<div class="wp-elements-b2baf4e3187a555f529161fda8d95b30 wp-block-group alignfull has-..." style="border-
style:none;border-width:0px;padding-top:80px;padding-bottom:80px">
  ABOUT THE BLOG Meraki is a travel blog theme designed to document your adventu...
</div>
```

▲ Réduisez le travail du thread principal — 6,4 s

Envisagez de réduire le temps consacré à l'analyse, la compilation et l'exécution de JavaScript. La livraison de charges utiles JavaScript plus petites peut vous aider. [En savoir plus](#) [TBT](#)

| Catégorie | Temps passé |
|------------------------------|-------------|
| Script Evaluation | 2 471 ms |
| Other | 2 335 ms |
| Script Parsing & Compilation | 455 ms |
| Style & Layout | 377 ms |
| Garbage Collection | 339 ms |
| Parse HTML & CSS | 211 ms |
| Rendering | 169 ms |

▲ Les liens ne peuvent pas être explorés

Les moteurs de recherche peuvent utiliser les attributs `href` des liens pour explorer les sites Web. Assurez-vous que l'attribut `href` des éléments d'ancrage pointe vers une destination appropriée, pour que davantage de pages du site puissent être détectées. [En savoir plus](#)

Lien non explorable

```
div.entry-content > div#p-post-flair > div#like-post-wrapper-211451651-24-6399a9d097d72 > a.sd-link-color
<a class="sd-link-color">
  Suivre
  <a class="actnbr-action actnbr-actn-follow " href="">
  Abonné
  <a class="actnbr-action actnbr-actn-following no-display" href="">
  Suivre
  <a class="actnbr-action actnbr-actn-follow " href="">
  Abonné
  <a class="actnbr-action actnbr-actn-following no-display" href="">
  Réduire cette barre
  <a href="">
```

13

Optimisations des contenus

Comment s'améliorer ?

Optimisations des contenus

Mots-clés des articles redirigeant vers les autres contenus du site

Quels sont les spécialités culinaires de la région Auvergne-Rhône-Alpes ?

“région Auvergne” → <https://aurarecettes.wordpress.com/2022/11/10/recettes-auvergne-faciles/>

“plat traditionnel de la région” → <https://aurarecettes.wordpress.com/2022/11/10/specialites-culinaires-region-auvergne-rhone-alpes/>

“spécialité de la région” → <https://aurarecettes.wordpress.com/2022/11/10/recettes-auvergne-faciles/>

Les recettes de cuisine les plus connues du Rhône

“plat typique de la région” → <https://aurarecettes.wordpress.com/2022/11/10/specialites-culinaires-region-auvergne-rhone-alpes/>

Comment réaliser des recettes d'Auvergne facilement ?

“dessert typique rhonâlprien” → <https://aurarecettes.wordpress.com/2022/11/10/specialites-culinaires-region-auvergne-rhone-alpes/>

“amateurs” → <https://aurarecettes.wordpress.com/2022/11/10/recettes-auvergne-faciles/>