

1. Une page qui présente les compétences d'un service

Votre lecteur veut un aperçu rapide, de l'interaction
Donnez-lui des mots clés, des liens, des choses à faire et à voir

AVANT

Le législateur a donné au Centre les missions :

- d'éclairer les pouvoirs publics sur la nature et l'ampleur des flux migratoires et de veiller au respect des droits fondamentaux des étrangers. A cette fin, des études et des analyses sont entreprises par le Centre, qui visite également régulièrement les centres fermés et exerce un suivi sur l'évolution de la législation en matière de droit des étrangers.
- de stimuler, coordonner et suivre la politique menée en matière de traite des êtres humains. Depuis la loi du 10 août 2005, cette mission a été étendue au trafic d'êtres humains.

APRÈS

Que faisons-nous ?

- Nous informons les autorités sur les [migrations](#)
- Nous veillons au respect des [droits des étrangers](#)
- Nous luttons contre la [traite des êtres humains](#).

Découvrez comment nous travaillons

- Lisez nos [analyses](#) des mouvements migratoires
- Visionnez [l'extrait vidéo](#) d'une visite de centre fermé
- Découvrez notre [rapport annuel](#) et nos [publications](#).

Dynamisez

Dialoguez avec le lecteur : nous / vous

Permettez-lui d'agir : voir, cliquer, ...

Soyez direct, montrez l'essentiel

Structurez

Ajoutez des intertitres

Divisez bien les listes à puces

Utilisez des liens

Vulgarisez

Utilisez les mots du lecteur

Supprimez les doublons

Osez simplifier !

2. Une communication sur l'intranet

Votre lecteur veut de l'info sur mesure
Donnez-lui de l'information concrète, adaptée à son cas

AVANT

A prendre de toute urgence

Rappel aux distraits: le point 7 de la note "[Régime de travail variable](#)" prévoit que les jours de congé reportés de l'année précédente doivent être pris avant le 1er mai de l'année suivante.

Occasion idéale de profiter des vacances de Pâques pour épuiser votre solde éventuel!

APRÈS

Encore des congés de l'année passée ?

Prenez-les avant le 1^{er} mai !

S'il vous reste des jours de congé de 2011, vous devez les prendre avant le 1^{er} mai, sinon ils seront définitivement perdus.

Vous n'arriverez pas à les prendre à temps ?

Dans certains [cas particuliers](#), vous pouvez encore les prendre plus tard.

Pour plus d'informations

Lisez la page [Report des congés](#) dans la note sur le régime de travail ou contactez Marie Durand (tél. 2569).

Songez au lecteur

Soyez concret et explicite

Proposez des solutions

Ajoutez une personne de contact

Titrez

Optez pour un titre informatif

Pensez aux intertitres

Donnez le ton

Ne culpabilisez pas le lecteur

Dialoguez

Utilisez l'impératif

2. Une réponse à une FAQ

Votre lecteur veut comparer

Donnez-lui une réponse directe et des données utilisables

AVANT

Si je mets du biocarburant dans ma voiture, vais-je parcourir autant de kilomètres qu'avec un plein d'essence 'normale' ?

A la pompe, vous ne percevrez pas de différence entre un litre de carburant fossile et un litre de carburant incorporant du biocarburant. Cependant, la valeur énergétique de ces carburants est différente. L'essence libère une quantité d'énergie lors de la combustion, mesurée par le « pouvoir calorifique inférieur » (PCI). Or, le PCI des biocarburants est inférieur à volume identique à celui des carburants auxquels ils se substituent. L'automobiliste qui parcourt 17 kilomètres avec un litre gazole ne pourrait faire que 16 kilomètres avec du biodiesel (EMHV), et celui qui parcourt 12 kilomètres avec de l'essence, ne pourrait faire que 8 kilomètres avec de l'éthanol. En mélange à taux faible de biocarburant, la différence sera en réalité imperceptible pour lui. En mélange à taux élevé, la surconsommation sera sensible. L'ETBE, produit mixte formé avec 47% d'éthanol et 53% d'isobutène (d'origine fossile) a un PCI d'un tiers inférieur à l'essence.

APRÈS

Si je mets du biocarburant, vais-je parcourir autant de kilomètres qu'avec un plein d'essence normale ?

Pas tout à fait autant, mais presque. A la pompe, les mélanges actuels contiennent peu de biocarburants, vous ne sentirez donc pratiquement pas de différence.

Par contre, si le taux de biocarburant est élevé, vous allez consommer un peu plus que d'habitude.

Consommation litres/100kms	carburant ordinaire	mélange à 5 %	mélange à 20%
diesel	5.5 l	5.05 l	5.6 l
essence	5.5 l	5.6 l	6 l

Bref, les biocarburants sont à peine moins performants et nettement plus écologiques !

Adaptez !

Ne faites pas un cours de sciences

Impliquez le lecteur (vous)

Répondez ...

Répondez tout de suite

Adoptez les mesures du lecteur

Aérez

Pas de gros bloc dense

Utilisez les moyens graphiques

2. Un texte informatif

Vous voulez que votre lecteur prenne conscience
Votre lecteur en sait déjà long sur la question
Donnez-lui du nouveau !

AVANT

Le sel est partout

D'où provient le sel que nous consommons ?

Le sel est naturellement présent dans de nombreux aliments mais souvent en faible quantité. Par contre, il se retrouve en quantité parfois très importante dans la majorité des denrées alimentaires "préparées" que nous consommons régulièrement comme le pain, les charcuteries (jambon, lardons, lard fumé,...), les poissons fumés, les fromages, les saucisses, les soupes industrielles, les pizzas, les snacks salés (chips, crackers, olives...), les quiches, les plats préparés, mais aussi, là où on ne s'y attend pas forcément, comme dans les céréales petit-déjeuner, les biscuits...on parle alors de sel caché comme les sucres ou les graisses cachées.

Mais le sel que nous consommons provient également de la salière, c'est à dire le sel que nous ajoutons en cuisine lors de la préparation des repas ou directement dans l'assiette. Nous sommes en effet nombreux à re-saler nos plats, par un réflexe quasi automatique et, la plupart du temps sans avoir goûté au préalable.

Bref, le sel fait partie intégrante de nos habitudes culinaires et nous entretenons l'idée que les plats sont sans saveur si du sel n'a pas été ajouté en cours de préparation.

APRÈS

Vous consommez plus de sel que vous ne le croyez !

Bien sûr, vous savez quelle quantité de sel vous ajoutez vous-même en cuisine ou à table...

Mais saviez-vous que les aliments que vous achetez ou consommez à l'extérieur contiennent souvent de grandes quantités de sel ajouté ?

Le sel se cache un peu partout, y compris là où on ne l'attendait pas :

au petit déjeuner *le pain, les céréales, les biscuits déjeuner, ...*

au déjeuner *les plats à réchauffer, les pizzas, quiches, le fast-food, ...*

au goûter *les biscuits, les gâteaux...*

à l'apéro *les chips, les olives, les crackers, ...*

au dîner *les charcuteries et fromages, les poissons fumés*

Interpellez

Mettez l'accent sur l'essentiel

Pas de fausse question en titre

Ne moralisez pas

Structurez

Groupez en catégories

Adoptez la logique du lecteur

Aérez

Supprimez les mots inutiles

Faites respirer votre texte

Utilisez le gras ou la couleur

2. Un texte instructif

Vous voulez que votre lecteur agisse
Votre lecteur n'est pas très motivé
Présentez-lui les avantages (pour lui) et l'info concrète pour agir

AVANT

Stérilisation

Un chat aime flâner à l'extérieur et rencontre donc régulièrement ses congénères. Une simple stérilisation peut éviter de nombreux problèmes "indésirables".

Un chat est déjà fécond à partir de l'âge de 6 mois et peut avoir 2 à 3 portées par an. Une femelle non stérilisée pourrait donc, au total, mettre au monde une centaine de chatons.

Le nombre de chats "abandonnés" augmente proportionnellement avec le nombre de naissances. Les asiles ne peuvent faire face à cet afflux de chats. De plus, les animaux errants sont aussi plus susceptibles de développer des maladies contagieuses.

En faisant stériliser votre chat, vous contribuez à limiter la population féline et vous vous montrez un véritable ami des animaux.

Plus d'info : [folder](#)

APRÈS

Vous aimez votre chat ? Faites-le stériliser !

Cette opération simple protège votre animal et sauve des chatons !

Pourquoi faire stériliser votre animal ?

D'abord pour garder votre animal de compagnie en bonne santé. Les chats non stérilisés peuvent fuguer pour s'accoupler avec des chats errants, qui transmettent des maladies contagieuses.

En stérilisant votre chat, vous sauvez aussi des centaines de chatons, souvent abandonnés dans les rues et euthanasiés, faute de place dans les refuges.

Quand faire stériliser votre animal ?

Faites-le dès l'âge de six mois. Un chat est fécond très tôt.

En pratique

Emmenez votre animal chez un vétérinaire. L'opération est rapide et sans danger. Elle coûte environ 100 euros.

Plus d'informations ?

Lisez notre dépliant [Stériliser = protéger](#) (.pdf)

Motivez

Soignez l'accroche !
Touchez la fibre sensible
Soyez direct, incitez à l'action

Concrétisez

Donnez l'info utile
Appelez un chat un chat !
Nommez le dépliant annexé

Modularisez

Faites ressortir les intertitres
Posez les vraies questions
Répondez sans détours